PERIODICO BIMESTRALE - n. 58 AGOSTO/SETTEMBRE 2010 - **Italia € 2,90** - ISSN 1128-6970 Sped. in A.P. 70% autor. Fil. di Modena di P. I. spa - Austria € 6,20 - Belgio € 5,00 - Grecia € 5,00 - Germania € 6,20 - Svizzera chf 8,00 - Portogallo (Cont.) € 4,60 - Spagna € 4,95 Malta € 3,73

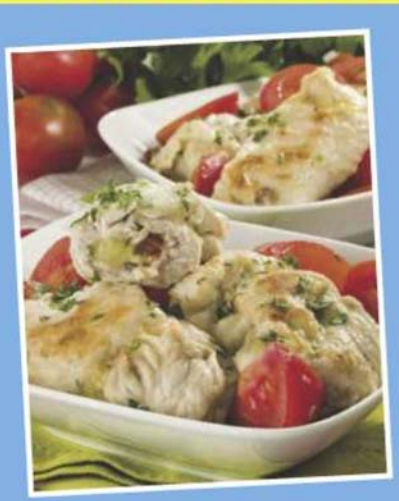
LA RIVISTA FATTA IN CUCINA

più CUCINA

Agosto/Settembre
€ 2,90

Bastoncini di pesce

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE



- FRESCHE RICETTE PER UNA SERATA ESTIVA
- MILLE E... UNA TARTINA
- SUGHI VELOCI E SAPORITI PER CONDIRE LA PASTA
- LA FRUTTA INCONTRA IL SALATO: NON SOLO PROSCIUTTO E MELONE
- CUCINARE IN VACANZA: RICETTE FACILI, RAPIDE E GUSTOSE
- SECONDI PIATTI APPETITOSI E STUZZICANTI
- VERDURE DALL'ANTIPASTO AL DOLCE
- OGGI PESCE: PRONTO IN 3 MINUTI
- I BUONI DOLCI DELLA NONNA

BONTÀ E PRATICITÀ?

PRONTA LA SOLUZIONE!

Gamberi e Frutti di Mare
confezionati in atmosfera protettiva

I PIACERI
DELLA BUONA TAVOLA!

Riunione
Industrie Alimentari

Riunione Industrie Alimentari

Via Marconi, 2 - 16036 AVEGNO (Ge) - Tel. 0185.79043 - Fax 0185.799025
www.lariunione.it - email: informazioni@lariunione.it

La Boutique Creativa

editoriale

Care amiche e amici

La traccia che ci ha ispirato nella stesura dei menù da presentarvi in questa stagione tiene ovviamente conto del caldo, ma anche dell'indisponibilità generale a cucinare lunghe e complicate preparazioni. Molti coltivano l'idea che, essendo l'estate il periodo di riposo, non sia opportuno spendersi più di tanto ai fornelli, viceversa altri si giovano proprio della disponibilità di maggior tempo libero per procedere a inviti, spuntini appetitosi e freschi, cene e incontri rimandati da tanto tempo.

La scelta del giusto menù per ogni occasione ci ha suggerito come priorità assoluta di tener conto della rapida esecuzione delle preparazioni: se si tratta di pasta, che sia condita con sughi semplici, veloci e saporiti; i secondi, semplici e leggeri, siano resi accattivanti con piccoli tocchi in più; le verdure, infine, mai così abbondanti, trasformiste e opulente, si inseriscono di prepotenza nei nostri piatti obbligandoci, quasi, a cucinarle dall'antipasto al dolce. Irrinunciabili e vincenti, poi, i piatti freddi e, per chi osa, l'abbinamento dolce della frutta più buona dell'anno con il salato.

Non solo l'appetito vien "sfogliando" le pagine della nostra rivista, ma anche il desiderio di vivere l'estate a tavola realizzando i nostri suggerimenti.

Daniela Rei

La ricetta di copertina

Bastoncini di pesce. . . . . pag. 5

Una cena tutta fresca

Un menù tutto fresco, per incontrare gli amici in una calda serata estiva.

Tartara con zucchine e uova sode. . . .pag. 7
Panino con sorpresa. . . . . .pag. 7
Saccottino di tacchino con ravanelli . . pag. 8
Pasta fredda con verdure e pecorino. .pag. 8
Quiche con ricotta aromatica . . . . . pag. 9
Bicchierini di crema e coulisse
di fragole. pag.10

Torta di rose pag.12
Verdure ripiene pag.13
Pasta con verdure in salsa
di acciughe. pag.13

Le mille e una... tartina

Sbizzarritevi preparando le tartine più appetitose, per condividere con gli ospiti un antipasto sfizioso.

Tartine con salame e olive. pag.15
Tartine piccola Capri. pag.15
Tartine con formaggio e noci. pag.16
Tartine con mousse di mortadella pag.16
Tartine con insalata russa
e gamberetti. pag.17
Tartine con roast beef, cetrioli e crema di
yogurt greco pag.18
Tartine con tonno, julienne di lattuga e
maionese al prezzemolo. pag.19
Tartine al salmone. pag.19

Più facile, più buona

Preparare un sugo facile e saporito si può, anzi... si deve!

Orecchiette integrali con verdurine pag.21
Reginette del mare pag.21
Trofie con ricotta e bottarga pag.22
Mezzi pennoni con pomodorini
e rucola pag.23
Fusilli freschi piccanti con salamino
e ricotta pag.23
Spaghetti aglio, olio, vongole
e peperoncino pag.24

Quando la frutta incontra il salato

Se amate l'abbinamento frutta e salato provate immediatamente questi piatti: saranno una piacevole sorpresa.

Pollo con salsa al mango. pag.27
Insalata con i kiwi pag.27
Insalata di pollo al curry con pere
e cereali pag.28
Filetto di maiale con carpione di mele . pag.29
Crema di avocado e feta pag.30
Melone, speck e salsa alla menta pag.31

Semplici ed invitanti

Facili, rapide e gustose queste preparazioni stuzzicano l'appetito e appagano occhi e palato.

Insalata di uva, valeriana e formaggio. .pag.33
Prosciutto con tartine di mimosa
di uovo pag.33
Scaloppine al latte e pistacchi pag.34

sommario
& elenco delle ricette

In evidenza

Le idee per organizzare una cena con gli amici offrendo un menù fresco e gustoso.

Mezze maniche con pesce, bietola e pomodori pag.35

Insalata di pollo e peperoni gialli pag.36
Melanzane e pomodori alla griglia con la bufala. pag.37

Secondi piatti con quel tocco in più

Abbiamo rivisitato alcune delle ricette più classiche dando vita a piatti originali, buoni e freschi.

Polpettone aromatico pag.39
Pomodori farciti con insalata di verdure e farro pag.39
Portafoglio di tacchino ai pomodori secchi pag.40
Burger con salsa alla senape pag.41
Spiedini di pollo pag.41
Roastbeef con insalata pag.42
Frittatona di patate pag.42
Polpettine fredde con prosciutto crudo, ricotta e semi di sesamo tostati pag.43

Verdure dall'antipasto al dolce

Le verdure sono così buone e versatili che diventano le protagoniste di un vero e proprio menù.

Pinzimonio originale pag.45
Insalata con feta e olive pag.45
Reginette con le melanzane. pag.46
Verdure piccanti con capperi pag.47
Tortine di carote pag.48

Bicchieri con polpo e olive. pag.50
Tramezzino con polpo pag.50
Insalata fredda di pasta pag.51
Scapece leggero di verdure con carpaccio di polpo. pag.51

In soli 3 minuti...

Questi piatti di pesce sono così veloci da allestire che, nel frattempo, non avrete neppure il tempo di apparecchiare!

Soutè di vongole e pomodorini pag.53
Filetti di nasello con pomodorini freschi . .pag.53
Scaloppine di platessa al limone pag.54
Pasta con spada fresco e pistacchi . . . pag.55
Gamberi con sedano e salsa. pag.56

I buoni dolci della nonna

Scaldano il cuore evocando il ricordo dei buoni dolci di una volta, preparati con pochi ingredienti e tanto amore.

Torta nonna Maria pag.59
Crema pasticciera classica e al cioccolato pag.59
Torta di pere allo yogurt greco pag.60
Torta con ricotta e prugne pag.61
Ciambella marmorizzata al cacao pag.62
Torta farcita al mascarpone pag.63

le rubriche

I vini da abbinare:
Per ogni ricetta il giusto abbinamento . . .68

Le novità del mercato:
Per la casa 71
Per la dispensa 72

Agenda del mese:
Notizie, curiosità e manifestazioni dal mondo della gastronomia 73

In cucina *con lo Chef:*

Lo chef Claudio Pregl ci stupisce preparando, nella cucina della redazione, piatti invitanti e impeccabili.

pag.64

Nella foto: Claudio Pregl, chef del ristorante "Baita S.Lucia" a Bezzecca.

Sopra: **Torta di rose.**

A lato: **Gnocchetti di polenta gialla e porcini.**

1. Dividete il pesce in pezzi uguali.

2. Tritate grossolanamente i grissini.

Bastoncini di pesce *con patatine*

Nei paesi anglosassoni li chiamano fish and chips...

3. Passate il pesce nella farina.

4. Immergetelo nelle uova sbattute.

Per servire patatine o insalata?

• La tradizione richiede di servire i bastoncini di pesce con le patatine fritte. Proponetele in diversi formati: tagliate a velo diverranno chips croccanti, a spicchietti saranno perfette per essere immerse in salsine piccanti. Per i più salutisti, invece, servite i bastoncini con una ricca insalata mista.

7. Completate la panatura con i grissini sbriciolati.

8. Friggete i bastoncini e scolateli quando saranno dorati.

Bastoncini di pesce

PREPARAZIONE
20 MINUTI
COTTURA Q. B.
FACILISSIMA
PER 5/6 PERSONE

Ingredienti

100 G DI GRISSINI
5 UOVA
700 G DI FILETTI DI MERLUZZO
PANGRATTATO Q.B.
FARINA Q.B.
SALE, PEPE

PER SERVIRE:
PATATINE FRITTE O INSALATA MISTA
FETTE DI LIMONE

INOLTRE:
OLIO PER FRIGGERE

Preparazione

• Sbriciolate i grissini non troppo finemente. Tagliate a bastoncini il pesce. Sbattete le uova con il sale, il pepe e 4 cucchiai d'acqua.

• Passate i bastoncini di pesce nella farina, impregnateli nell'uovo e passateli nel pangrattato.

• Ripetete l'operazione: di nuovo nella farina, nell'uovo e infine impanateli nei grissini sbriciolati.

• Friggeteli nell'olio a temperatura, scolateli, salateli e serviteli con fette di limone, abbondanti patatine fritte o una ricca insalata mista.

5,6. Passate poi nel pangrattato e, ancora, nell'uovo.

Bicchieri e vassoio Nuova R2S

Una cena tutta fresca

Un menù tutto fresco, per incontrare gli amici in una calda serata estiva.

Tartara con zucchine e uova sode

PREPARAZIONE 15 MINUTI • COTTURA Q.B. • FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

400 G DI MACINATO DI MANZO FRESCHISSIMO, 2 ZUCCHINE
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO, 1/2 CIPOLLOTTO TRITATO
2 UOVA SODE, SUCCO DI LIMONE, SALE, PEPE
1 PIZZICO DI PEPERONCINO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
4 FOGLIE DI LATTUGA A JULIENNE, SALE, PEPE
PER GUARNIRE: 1 POMODORO S. MARZANO

Preparazione

• Lavate le zucchine, spuntatele, poi tagliate a cubetti solo la buccia. Fateli saltare in padella nell'olio senza spappolarli, poi salate, scolate e conservate a parte.

• In una ciotola emulsionate il succo di limone con olio e sale, poi aggiungete il cipollotto tritato, un pizzico di peperoncino, di pepe e il prezzemolo tritato. Condite il macinato di carne con il composto.

• Disponete sul fondo delle ciotoline una julienne di lattuga, sovrapponete una polpettina schiacciata di tartara, poi versate le zucchine rosolate.

• Infine guarnite con rondelle di uovo sodo e un filetto di pomodoro.
Condite con un ultimo pizzico di sale e pepe e servite.

1. Cubettate la buccia delle zucchine.

2. Sbattete olio, sale, succo di limone e cipollotto.

3. Adagiate nelle ciotole l'insalata.

4. Completate con i filetti di pomodoro.

Sfilatino con sorpresa

PREPARAZIONE 15 MINUTI • COTTURA 5 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 FILONCINO FRANCESE, 3 ZUCCHINE
BASILICO ABBONDANTE, 60/70 G DI FAGIOLINI LESSATI
150 G DI FORMAGGIO SPALMABILE
30 G DI OLIVE VERDI SNOCCIOLATE, SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, ERBA CIPOLLINA PER GUARNIRE

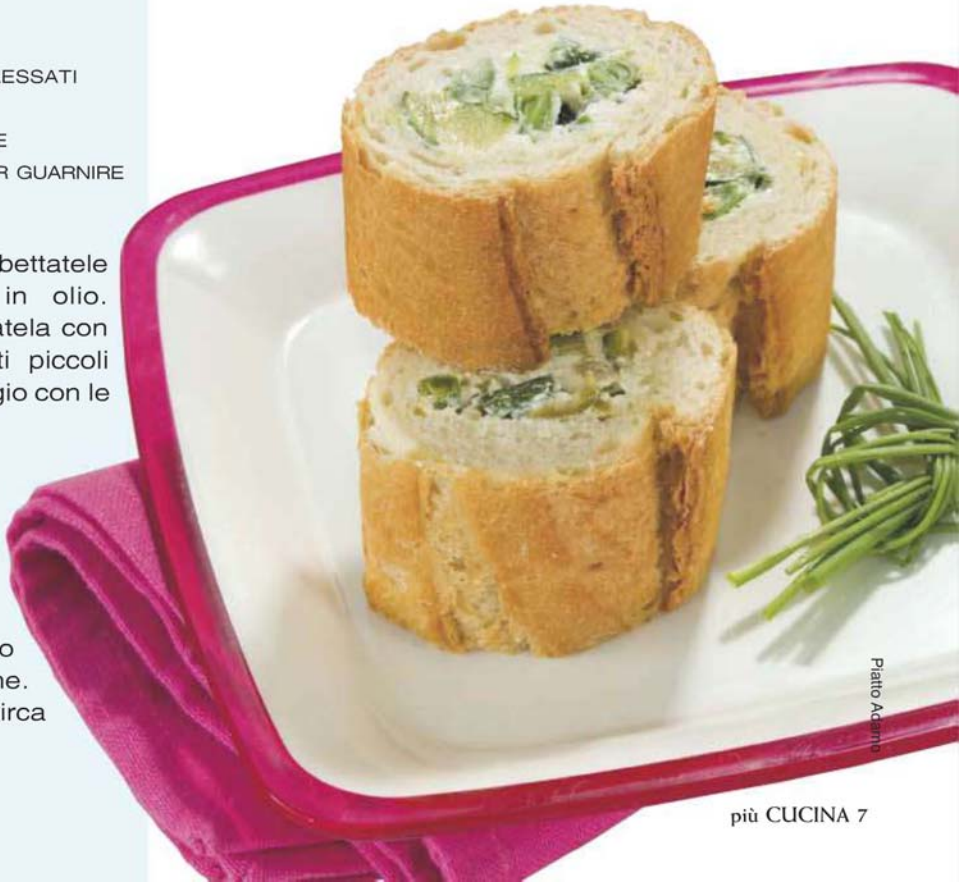
Preparazione

• Ricavate la buccia dalle zucchine, cubettatele finemente e rosolatela rapidamente in olio. Scolatela, pepatela, salatela e aromatizzatela con abbondante basilico. Tagliate a pezzetti piccoli anche i fagiolini lessati. Lavorate il formaggio con le olive tritate e aggiungete le verdure.

• Dividete il filoncino in 4 pezzi così da poter scavare la mollica. Lasciate un bordo alto almeno 1 cm e tostate leggermente in forno i vari pezzi di pane.

• Trasferite la massa di verdure e formaggio in un sac à poche e farcite il cuore del pane. Tagliate i pezzi di filoncino a rondelle alte circa 3 cm e adagiatele su un vassoio.
Guarnite con erba cipollina e servite.

Se decidete di preparare in anticipo il panino, ricordate di proteggere pane e farcia con pellicola per alimenti per evitare che si secchino.



Piatto Acanto

Cucchiaini Gold Plast

Saccottino di tacchino con ravanelli

PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA Q.B. • FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

8 FETTE DI TACCHINO ARROSTO
farcia: 2 CUCCHIAI DI PECORINO GRATTUGIATO
100 G DI RICOTTA
PREZZEMOLO, SALSA TONNATA
50 G DI OLIVE SNOCCIOLATE
RAVANELLI PER GUARNIRE
SALE, PEPE
ERBA CIPOLLINA

Preparazione

• Tritate finemente le olive, unite la ricotta, un poco di prezzemolo tritato, un paio di cucchiai di pecorino grattugiato e controllate sale e pepe. Allineate le fette di carne e farcitele con un cucchiaino di composto.

• Chiudetele a saccottino e fermate con un filo di erba cipollina.
Adagiate ogni saccottino sui cucchiai dove avrete già versato un poco di salsa tonnata.

• Guarnite con uno spicchietto di ravanello.

1. Farcite la carne con la ricotta.

2. Chiudete con l'erba cipollina.

1. Rosolate le verdure mantenendole croccanti.

2. Unite anche il pomodoro.

Pasta fredda con verdure e pecorino

PREPARAZIONE 20 MINUTI • COTTURA 15 MINUTI
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

320 G DI PENNE, 200 G DI PEPERONE GIALLO
150 G DI ZUCCHINE, 1 POMODORO
1 CIPOLLOTTO PICCOLO, 50 G DI PECORINO A SCAGLIE
FOGLIE DI BASILICO, 1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, MENTA

Preparazione

• Lavate, mondate e asciugate le verdure. Tagliate il pomodoro e il peperone a quadretti, le zucchine e il cipollotto a rondelle.
Rosolate velocemente in padella in 4 cucchiai di olio il prezzemolo tritato, il peperone, il cipollotto, poi unite le zucchine e, dopo 5 minuti, il pomodoro. Assaggiate di sale. Cuocete ancora per 5 minuti.

• Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente e passatela sotto l'acqua fredda per fermare la cottura. Sgocciolatela, poi conditela con un filo d'olio e il sugo di verdure. Ponete in frigo per 20 minuti.
Completate con le scaglie di formaggio e foglioline di menta e servite.

Vassoio Adamo

Quiche con ricotta aromatica

PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
STAMPO RETTANGOLARE DA CROSTATA 11X25 CM
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 ROTOLO DI PASTA BRISÉE
4 UOVA, 1/2 PEPERONE ROSSO
160 G DI RICOTTA DI PECORA, TIMO
40 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
30 G DI PANCETTA AFFUMICATA
3 RAMETTI DI TIMO
SALE, PEPE, OLIO Q.B.

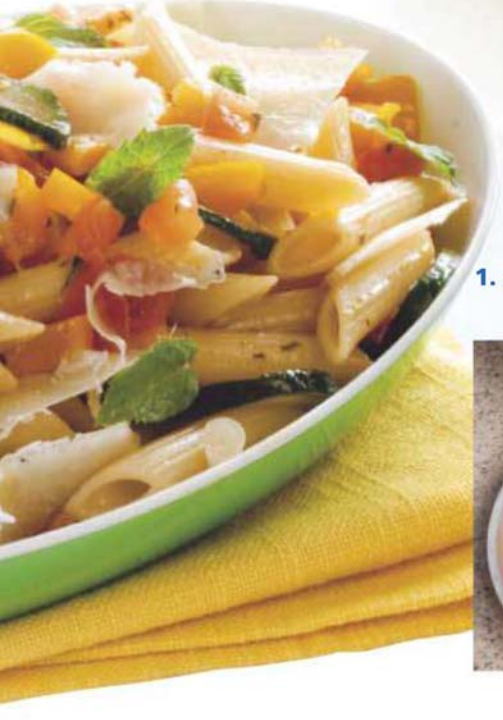
Preparazione

• Con la pasta foderate lo stampo unto. Rosolate il mezzo peperone a cubetti in poco olio, poi sgocciolatelo bene.

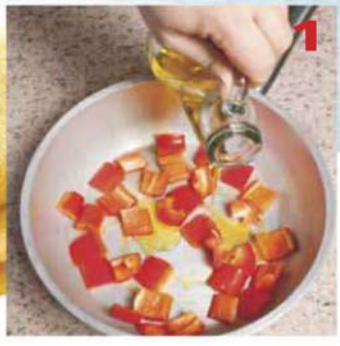
• A parte lavorate la ricotta con sale, pepe e foglioline di timo, poi unite le uova e, sempre sbattendo, la pancetta e il formaggio.

• Versate la massa nello stampo, poi in superficie distribuite i peperoni e spolverizzate con altro timo. Infornate la quiche a 200° per 15 minuti.

Preparate la pasta e conservatela in frigo. Prima di servire, irrorate la quiche con un goccio di olio e completate con il formaggio.



1. Rosolate i peperoni.



2. Versate la massa nello stampo.

3. Completate con i peperoni rosolati.

Cucchiaino Modigliani,bicchieri Nuova R2S

Bicchierini di crema e coulisse di fragole

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE • PER 6 PERSONE

Ingredienti

400 G DI LATTE, 4 TUORLI
80 G DI ZUCCHERO
40 G DI FARINA
1/2 BACCA DI VANIGLIA
250 G DI MASCARPONE
25 G DI ZUCCHERO A VELO
LIQUORE A PIACERE
COULISSE:
70 G DI FRAGOLE MONDATE
70 G DI ZUCCHERO
DECORAZIONE: FRAGOLE
CIOCCOLATO FONDENTE GRATTUGIATO
4/5 SAVOIARDI

Preparazione

• Aprite longitudinalmente la bacca di vaniglia, raschiate i semini, poneteli nel latte e scaldatelo. Montate i tuorli con lo zucchero, poi unite la farina e il latte filtrato. Ponete la crema sul fuoco a fiamma moderata e, mescolando continuamente, addensatela. Allontanate dal calore e lasciate raffreddare. Incorporate il mascarpone già sbattuto con lo zucchero a velo.

• Coulisse: tagliate a pezzetti le fragole e ponetele in una casseruola con lo zucchero. Cuocete a fuoco vivace per 2 minuti, poi frullate e passate nel colino. Lasciate raffreddare.

• Assemblaggio: tagliate i savoiardi a misura dei bicchierini, poi bagnateli leggermente con il liquore e disponeteli sul fondo dei bicchierini. Versate sui savoiardi due cucchiaini di coulisse e riempite con la crema al mascarpone. Conservate in frigo.

• Decorazione: guarnite i dessert con fragole o cioccolato.

1. Filtrate il latte.

2-3. Bagnate i savoiardi e poneteli nei bicchierini.

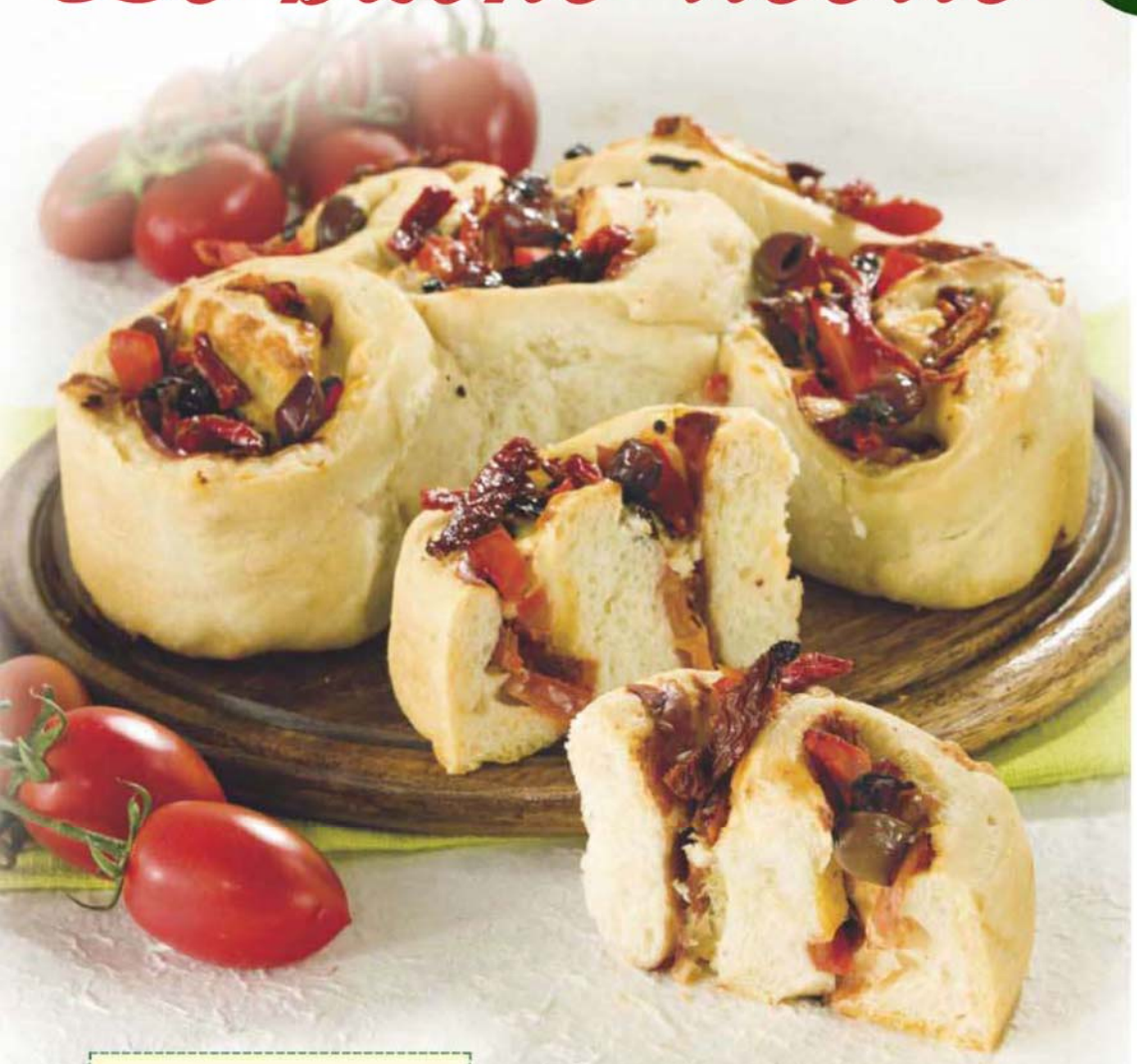
4. Ricoprite con la coulisse.

5. Versate la crema al mascarpone e raffreddate.

A mangiare bene si comincia da Piccolini®

Scopri il modo migliore per dare gusto alle cose che fanno bene ai tuoi bambini. Barilla ha creato Piccolini®: la pasta piccola, pensata apposta per loro. Mangiare insieme sarà più facile, più sano, più buono. Scopri tante altre sorprese su www.piccolini.it

Le buone ricette FRATELLI Carli



Torta di rose

PER 8 PERSONE

Ingredienti

350 G DI FARINA 0
150 G DI FARINA MANITOBA
20 G DI LIEVITO DI BIRRA
40 G DI OLIO EXTRA VERGINE DELICATO CARLI

farcia:

100 G DI OLIVE NERE SNOCCIOLATE CARLI
3 POMODORI FRESCHI
8 POMODORI ESSICCATI CARLI
100 G DI PROSCIUTTO CRUDO
50 G DI PECORINO, SALE

Preparazione

• Sciogliete il lievito in acqua. Setacciate le farine e unite l'olio e il lievito, poi l'acqua sufficiente ad ottenere una massa morbida ed elastica.
Solo alla fine della lavorazione salate. Fate lievitare la pasta protetta per 60 minuti. Lavorate la pasta e stendetela con il mattarello. Distribuite sulla superficie il prosciutto crudo, poi i pomodori freschi a filetti, i pomodori essiccati Carli a listarelle e le olive snocciolate Carli. Spolverizzate tutto con il formaggio.

• Arrotolate la pasta, quindi dividetela in 6/8 pezzi. Ponete i pezzi di pasta farcita distanziandoli in uno stampo di Ø 26/28 cm. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 25 minuti. Infornate la torta di rose a 190° per 45/50 minuti. Se dovesse prendere eccessivo colore in superficie, a metà cottura proteggetela con due fogli di carta alluminio.

FRATELLI CARLI
via Garessio, 11 18100 - Imperia tel. 0183 70 80
www.oliocarli.it

- NON SI TROVA NEI NEGOZI
- SI ORDINA PER POSTA, PER TELEFONO O VIA INTERNET
- SI RICEVE A DOMICILIO

1. Sgocciolate i pomodori Carli.

2. Adagiate la pasta farcita nello stampo.

Le bontà di Casa Carli

I prodotti Fratelli Carli sono ideali per pietanze gustose e leggere particolarmente apprezzabili in estate: le olive, proposte in salamoia o snocciolate, i filetti di acciuga e i pomodori essiccati sono protagonisti di invitanti antipasti, rinfrescanti insalate, paste fredde, secondi piatti e saporite focacce. Per conferire loro un tocco profumato e fragrante portate in tavola l'Olio Extra Vergine di Oliva Delicato e lasciatevi conquistare dalle sue note senza punte aromatiche troppo pronunciate e dal gusto pieno e delicato.

Verdure ripiene

Per 4 persone

Ingredienti

1 zucchina tonda
1 melanzana viola piccola
1 peperone giallo piccolo e 2 falde grigliate
1 pomodoro tondo grosso

farcia:

Olive nere in salamoia Carli
4 Filetti di acciuga Carli
2 fette di pane toscano
1/2 spicchio d'aglio
2 rametti di timo, sale
120 g di mozzarella
Olio Extra Vergine Delicato Carli

Preparazione

• Bruschettate il pane, strofinatelo con mezzo spicchio d'aglio e le acciughe. Cubettatelo e versatelo in una ciotola con il timo, 3 cucchiai di Olio Extra Vergine Delicato Carli e il peperone grigliato e cubettato. Salate. Dividete a metà la melanzana, ungetela e adagiatela sulla carta da forno con la parte tagliata a contatto con la carta. Infornate a 180° per 25/30 minuti.

• Dividete a metà il peperone eliminate i semi, ungetelo e infornate per 15/20 minuti. Tagliate la calotta alla zucchina, scavatela, ungetela e infornate per 15 minuti. Svuotate il pomodoro, eliminate i semi, ungetelo e infornate per 10 minuti.

• Quando le verdure saranno pronte sfornatele, poi scavate la polpa della melanzana lasciando un bordo di 1 cm. Farcite le verdure con il pane, le olive e le ciliegine di mozzarella divise a metà.

• Completate con un filo di Olio Extra Vergine Delicato Carli e dei rametti di timo.

Pasta con verdure in salsa di acciughe

Per 4 persone

Ingredienti

320 g di spaghetti

salsa alle acciughe: 4 Filetti di acciuga Carli, 1/4 di spicchio d'aglio, 1 rametto di maggiorana, 6 g di prezzemolo e basilico

inoltre: 300 g tra zucchine, peperone e pomodorini , 2 cucchiai di Olive snocciolate Carli sale, basilico, Olio Extra Vergine Delicato Carli, parmigiano a scaglie per guarnire

Preparazione

• Rosolate le verdure con un filo di Olio Extra Vergine Delicato Carli. Salate e unite la maggiorana, le olive e poco sale.

• Salsa alle acciughe: cuocete per pochi minuti i filetti di acciughe Carli, la maggiorana, alcuni cucchiai di Olio Extra Vergine Delicato Carli, l'aglio appena pestato, il prezzemolo e basilico. Bagnate con 4 cucchiai di acqua calda e portate avanti la cottura per 3-4 minuti, poi passate tutto nel colino.
Lessate la pasta e scolatela al dente, poi passatela in padella con la salsa di acciughe e le verdure. Servite guarnendo con basilico e parmigiano.

Sbizzarritevi preparando le tartine più appetitose per condividere con gli ospiti un antipasto sfizioso.

Le mille e...una tartina

Tartine con salame e olive

PREPARAZIONE 10 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

3 FETTE DI PANE DA TRAMEZZINO
FETTE DI SALAME, 4 OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
2 CUCCHIAI DI MAIONESE
per decorare: OLIVE VERDI SNOCCIOLATE
ERBE AROMATICHE

Preparazione

• Tritate finemente le 4 olive denocciolate e unitele alla maionese.

• Tagliate il pane in piccoli quadrati, poi spalmateli con la maionese.

• Adagiate su ogni quadretto di pane una fetta di salame.

• Sovrapponete un'oliva. Guarnite con foglioline miste di aromatiche e servite.

1. Tagliate il pane in piccoli quadrati.

2. Spalmateli con la maionese.

3. Adagiate su ogni tartina una fettina di salame.

4. Sovrapponete un'oliva e le aromatiche.

Tartine piccola Capri

PREPARAZIONE 15 MINUTI • FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

3 FETTE DI PANE DA TRAMEZZINO
60 G DI PATÈ DI OLIVE, CILIEGINE DI MOZZARELLA Q.B.
2 POMODORI, ORIGANO E BASILICO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE

Preparazione

• Spalmate il patè di olive sul pane. Dividetelo a quadretti regolari. Affettate i pomodori a rondelle e adagiate una fettina su ogni tartina.

• Ricoprite con una ciliegina di mozzarella divisa a metà, poi condite con sale, olio e origano. Guarnite con una foglia di basilico e servite.

1. Dopo averlo spalmato con il patè, tagliate il pane a quadretti.

2. Adagiate una rondella di pomodoro.

3. Proseguite con la mozzarella, origano e olio.

Tartine con mousse di mortadella

PREPARAZIONE 20 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

3 FETTE DI PANE DA TRAMEZZINO
100 G DI RICOTTA
200 G DI MORTADELLA
50 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO, SALE, PEPE
GRANELLA DI PISTACCHI

Preparazione

• Ponete nel mixer la ricotta, la mortadella, il parmigiano, sale e pepe, poi frullate fino ad ottenere una mousse. Con un tagliabiscotti tondo di Ø cm 6, tagliate le fette di pane. Ponetele in forno a tostare per pochi minuti.

• Raccogliete la mousse in un sac à poche con beccuccio tondo a stella e deponetene un ciuffo su ciascuna tartina. Guarnite con i pistacchi.

Tartine con formaggio e noci

PREPARAZIONE 10 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

4 FETTE DI PANCARRÈ
100 G DI FORMAGGIO MORBIDO
GHERIGLI DI NOCI
PEPE

Preparazione

• Tostate leggermente in forno le fette di pane tagliate a triangolo.

• Lavorate il formaggio con poco pepe e spalmatelo sulle fette di pane.

• Guanite ciascuna tartina con un gheriglio di noce e servite.

Se volete ridurre i tempi di preparazione di queste tartine acquistate le verdure confezionate già lessate.

1. Amalgamate le verdure alla maionese.

2. Spalmate l'insalata russa su ogni tartina.

3. Guarnite con i gamberetti.

4. Versate per tre volte la gelatina sulle tartine.

L'insalata russa è molto appetitosa: se desiderate impreziosirla ulteriormente aggiungete alla maionese un poco di erba cipollina tritata.

Tartine con insalata russa e gamberetti

PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

6 FETTE DI PANE DA TRAMEZZINO
300 G DI MACEDONIA DI VERDURE LESSATE (PISELLI, FAGIOLINI, CAROTE E PATATE)
150 G DI MAIONESE
6 G DI COLLA DI PESCE
2 CUCCHIAI DI SUCCO DI LIMONE
24 GAMBERETTI LESSATI
130 G DI ACQUA, ERBA CIPOLLINA, SALE

Preparazione

• Ammollate la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti, poi strizzatela e scioglietela nell'acqua bollente leggermente salata. Aggiungete il succo di limone e fate raffreddare.

• A parte amalgamate le verdure cubettate con la maionese e spalmate il pane tagliato a rettangoli.

• Allineate il pane farcito in una placca e, su ogni tartina, ponete alcuni gamberetti tagliati a metà.

• Con l'aiuto di un cucchiaino colate su ogni tartina un poco di gelatina. Ponete in frigo. Ad intervalli di 15 minuti velate per 3 volte con la gelatina. Servite le tartine guarnite con steli di erba cipollina.

Tartine con roast beef, cetrioli e crema di yogurt greco

PREPARAZIONE 20 MINUTI • FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

4 FETTE DI PANE DA TRAMEZZINO, 50 G DI ROAST BEEF
MEZZO CETRIOLO, 150 G DI YOGURT GRECO
2 CIUFFI DI ANETO, 30 G DI EMMENTAL GRATTUGIATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SUCCO DI LIMONE, SALE, PEPE

Preparazione

• Condite il roast beef con un poco di olio, pepe e succo di limone.

• Miscelate allo yogurt greco l'aneto, un bel pizzico di sale, il formaggio, il pepe e 20 g di olio extravergine d'oliva.

• Con un tagliapasta tondo ritagliate il pane, poi spalmatelo con lo yogurt. Tagliate a rondelle il cetriolo senza sbucciarlo completamente e adagiate una rondella su ogni fetta.

• Completate con un triangolino di roast beef e un ciuffetto di aneto.

1-2. Aromatizzate lo yogurt con l'aneto, poi spalmatelo sulle tartine.

3. Adagiate le fettine di cetriolo.

4. Guarnite con il roast beef.

Veloci e squisite

Le ricette proposte in queste pagine possono essere preparate anche in anticipo, ma conservate qualche minuto per la decorazione solo poco prima di servirle in tavola. Ricordate di proteggerle con pellicola per alimenti, per evitare che il pane si arricci.

Tartine con tonno, lattuga e maionese al prezzemolo

PREPARAZIONE 15/20 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

3 FETTE DI PANE DA TRAMEZZINO
150 G DI TONNO SGOCCIOLATO
3 FOGLIE DI LATTUGA
100 G DI MAIONESE
1 CUCCHIAINO DI PREZZEMOLO TRITATO CON 6 FOGLIOLINE DI MENTA
RAVANELLI PER GUARNIRE

Preparazione

• Eliminate la costa centrale alla lattuga, poi tagliatela in una fine julienne.

• Unite il prezzemolo e la menta alla maionese.

• Incidete le tartine nel pane e spalmatele con la maionese al prezzemolo, poi ricoprite con l'insalata. Adagiate al centro dei pezzetti di tonno e guarnite con mezze fettine di ravanelli.

Tartine al salmone

PREPARAZIONE 15 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

150 G DI SALMONE LESSATO
130 G DI SALMONE AFFUMICATO A FETTE
150 G DI FORMAGGIO CREMOSO
100 G DI RICOTTA ROMANA
1/2 LIMONE, 1/2 CIPOLLOTTO TRITATO
PANE TOSTATO, SALE, PEPE
BROCCOLETTI LESSATI

Preparazione

• Frullate il salmone lessato con 3 fettine di salmone affumicato. Unite il formaggio e la ricotta. Completate con il cipollotto tritato, la buccia grattugiata del limone, sale e pepe.

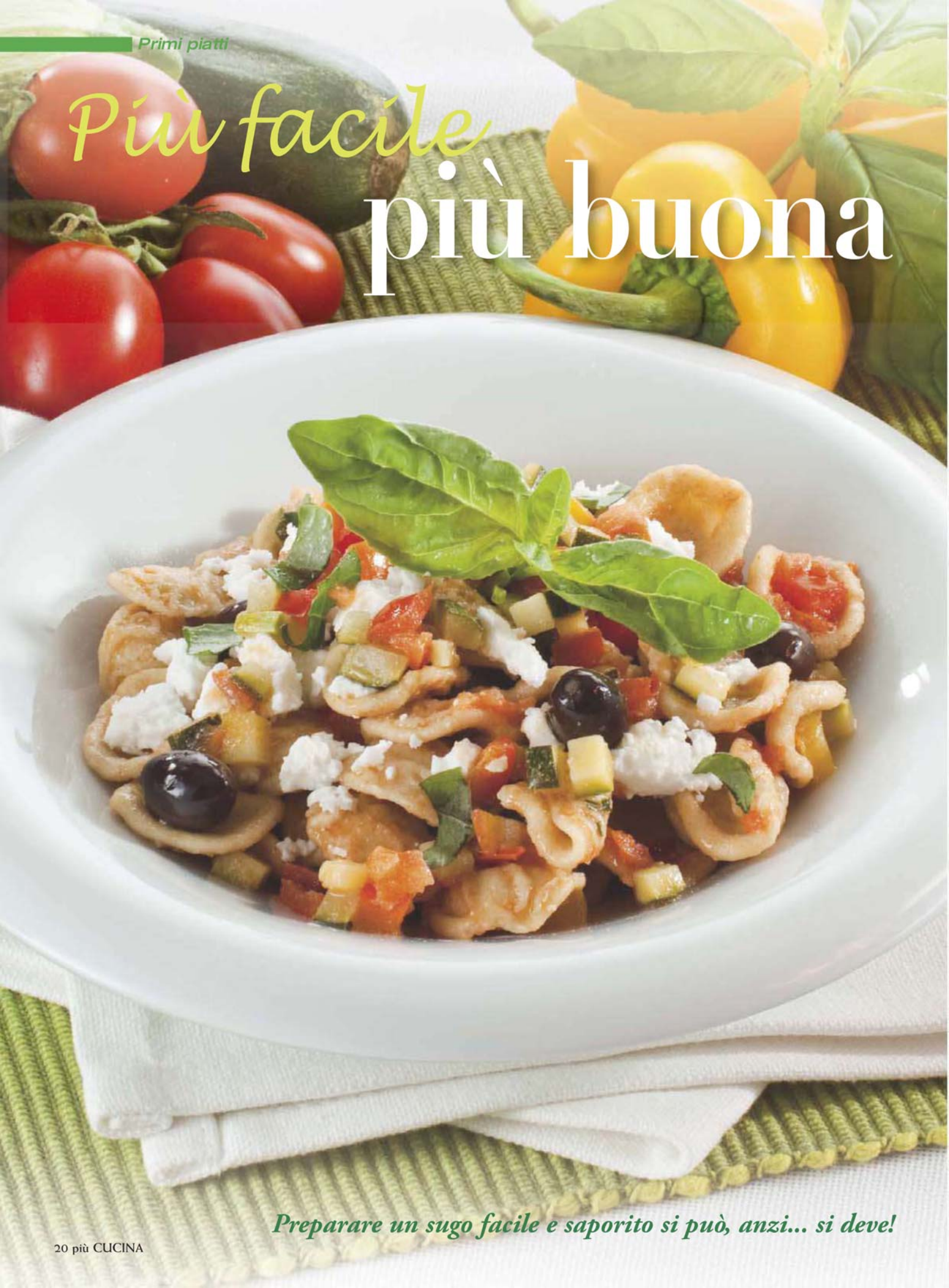
• Tostate leggermente in forno le fettine di pane.

Stendete sul piano di lavoro le fette di salmone affumicato e farcitele con un poco di mousse.

• Arrotolatele, tagliatele a rondelle e adagiatele sulle fette di pane.

• Guarnite le tartine con cimette di broccolo lessate e servite.

Più facile più buona



Preparare un sugo facile e saporito si può, anzi... si deve!

Orecchiette integrali con verdurine

PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI • PER 4 PERSONE

Ingredienti

600 G DI ORECCHIETTE INTEGRALI
150 G DI FETA, 1 SPICCHIO D'AGLIO
500 G DI VERDURE MISTE CUBETTATE:
POMODORI, PEPERONI, ZUCCHINE
2 CUCCHIAI DI OLIVE TAGGIASCHE
PREZZEMOLO E BASILICO TRITATI, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

• Soffriggete nell'olio l'aglio e le verdurine, poi eliminate l'aglio e aggiungete le olive. Insaporite a fuoco vivo per 2 minuti.

• Salate, pepate e aggiungete la feta sbriciolata. Lessate in acqua salata la pasta, scolatela al dente e saltatela per 1 minuto in padella nel sugo. Guarnite con le aromatiche.

1. Cubettate le verdure.

2. Rosolate nell'olio l'aglio.

3. Unite le verdurine e cuocetele.

4. Insaporite con le olive.

1. Impreziosite il sugo con i capperi.

2. Completate il piatto con il tonno.

Reginette del mare

PER 4 PERSONE • PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 12 MINUTI • FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

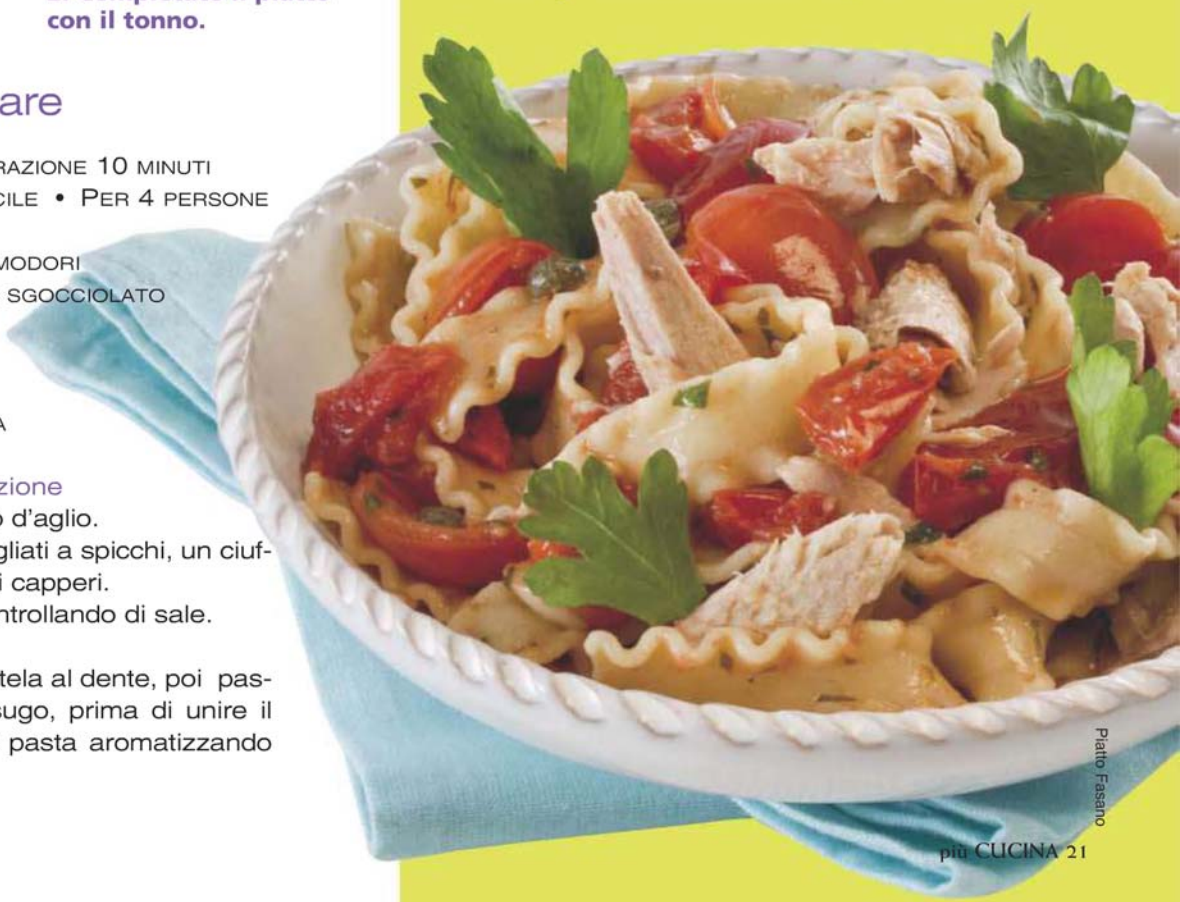
320 G DI REGINETTE, 3 POMODORI
250 G DI TONNO SOTT'OLIO SGOCCIOLATO
1 CUCCHIAINO DI CAPPERI
1 SPICCHIO D'AGLIO
PREZZEMOLO, SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Dorate in olio lo spicchio d'aglio. Aggiungete i pomodori tagliati a spicchi, un ciuffo di prezzemolo tritato e i capperi. Cuocete per 10 minuti controllando di sale.

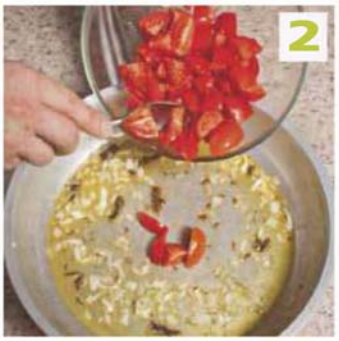
• Lessate la pasta e scolatela al dente, poi passatela in padella con il sugo, prima di unire il tonno a pezzi. Servite la pasta aromatizzando con foglie di prezzemolo.

Questo sugo al tonno diventa ancora più appetitoso se, alla fine della cottura, aggiungete un altro mezzo spicchio d'aglio tritato molto finemente.



Piatto Fasano

Bicchieri EGO Vetri delle Venezie



1. Rosolate il cipollotto e unite le acciughe.

2. Aggiungete al sugo i pomodorini.

3. Insaporite la pasta nel sugo.

1-2. Insaporite la ricotta con il prezzemolo e la bottarga.

Trofie con ricotta e bottarga

PREPARAZIONE 10 MINUTI • COTTURA 10 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

600 G DI TROFIE FRESCHE
200 G DI RICOTTA DI PECORA
35 G DI BOTTARGA AFFETTATA
SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
2 CUCCHIAI DI PREZZEMOLO TRITATO

Preparazione

• Mettete a lessare le trofie in acqua bollente salata e, nel frattempo, sbattete la ricotta con un goccio d'acqua di cottura della pasta, poco sale e pepe.

• Con un coltello affilato affettate la bottarga e mescolatela alla ricotta.

• Unite anche il prezzemolo tritato. Scolate la pasta al dente, versatela nel condimento, aggiungete un filo d'olio, mescolate e servite.

Mezzi pennoni con pomodorini e rucola

Per 4 persone
Preparazione 10 minuti
Cottura 10 minuti • Facile
Per 4 persone

Ingredienti

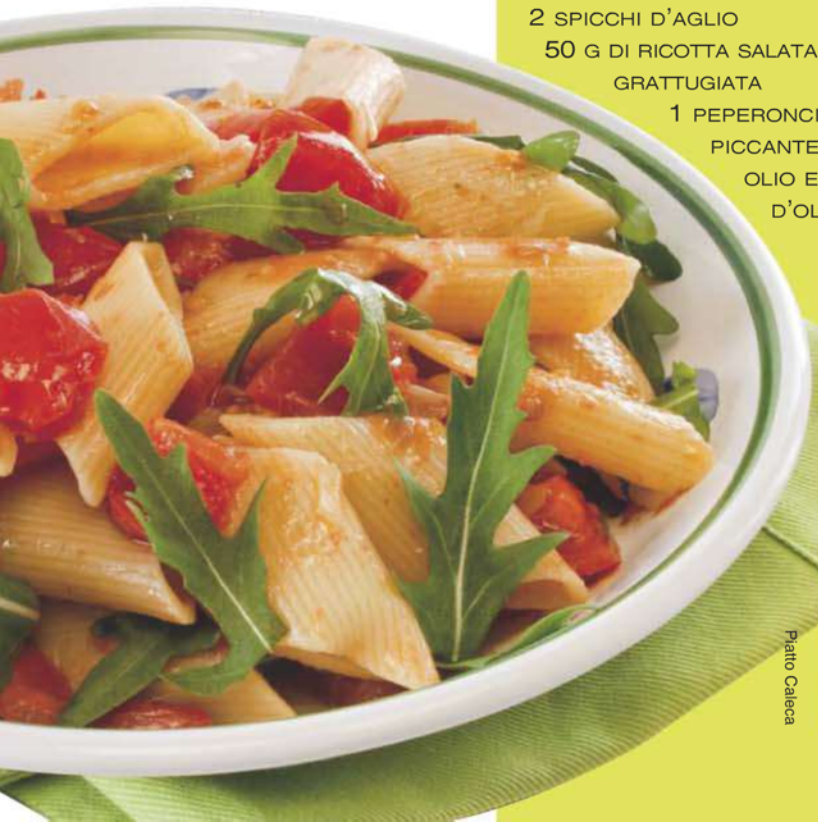
320 g di mezzi pennoni
500 g di pomodorini
1 mazzetto di rucola
3 filetti di acciughe sott'olio
1/2 cipollotto, sale, pepe
olio extravergine d'oliva

Preparazione

• In una padella rosolate nell'olio il cipollotto tritato. Unite i filetti di acciughe e fateli sciogliere. Aggiungete i pomodorini divisi a spicchi e cuocete a fiamma alta per 3/4 minuti. Controllate il sale e pepate.

• Lessate la pasta in abbondante acqua salata.

• Scolatela al dente e passatela in padella con il sugo di pomodorini. Completate con le foglie di rucola e servite.



Piatto Caleca

Fusilli freschi piccanti con salamino e ricotta

Preparazione 10 minuti
Cottura 5 minuti • Facilissima
Per 4 persone

Ingredienti

600 g di fusilli freschi
100 g di salamino tagliato a bastoncini
2 spicchi d'aglio
50 g di ricotta salata grattugiata
1 peperoncino piccante
olio extravergine d'oliva, sale

Preparazione

• Mentre la pasta sta lessando in acqua bollente e salata, rosolate nell'olio l'aglio con il peperoncino.

• Unite i bastoncini di salamino e cuocete per 1 minuto a fuoco vivo.

• Scolate i fusilli al dente e fateli saltare in padella con il salamino, aggiungendo un paio di cucchiai d'acqua di cottura della pasta e la ricotta grattugiata.

1. Rosolate aglio e peperoncino.

2. Versate il salamino e rosolatelo a fuoco vivo.

Spaghetti aglio, olio, vongole e peperoncino

PREPARAZIONE 10 MINUTI • COTTURA 10 MINUTI
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

320 G DI SPAGHETTI
2 SPICCHI D'AGLIO SCHIACCIATI
1 PEPERONCINO, 1 ACCIUGA SOTT'OLIO
1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO
120 G DI VONGOLE SGUSCIATE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA , SALE

Preparazione

• Rosolate dolcemente in olio l'aglio, l'acciuga e il peperoncino fresco o secco sbriciolato.
Unite le vongole, il prezzemolo e 3 cucchiai di acqua di cottura della pasta.

• Cuocete per 2 minuti e allontanate dal calore.

• Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella con il sugo e un filo d'olio.

1. Soffriggete nell'olio l'acciuga, il peperoncino e l'aglio.

2. Unite le vongole.

3. Insaporite con il prezzemolo tritato finemente.

4. Passate la pasta nel sugo con un filo d'olio

Piatto Tiffani Boutique

Sapore Genuino
Qualità Italiana

A tutte le mamme,

attente all'alimentazione della propria famiglia, la Callipo offre un prodotto genuino e nutriente, perchè...
viene lavorato completamente in Italia, a partire dal tonno intero ed utilizzando la specie Yellowfin "a pinne gialle";
viene semplicemente cotto a vapore, per mantenere inalterati i valori proteici, con la sola aggiunta di olio di oliva e sale, senza aromi né conservanti;
viene ancora oggi invasettato a mano, come si faceva una volta, e stagionato a lungo per garantire un sapore ed un aroma inconfondibili.
Preferite il Tonno Callipo e sarete sicuri di aver scelto un alimento sano e di elevata qualità italiana.

CALLIPO
BUONI PRODOTTI DAL MARE

www.callipo.com

Quando la frutta incontra il salato

Se amate l'abbinamento frutta e salato provate immediatamente questi piatti: saranno una piacevole sorpresa.

Pollo con salsa al mango

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

500 G DI PETTO DI POLLO
3 CUCCHIAI DI MARMELLATA DI LIMONE
1 CUCCHIAINO DI ACETO DI VINO BIANCO
1/2 LIMONE, SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

salsa:

1 MANGO
1 CIPOLLA ROSSA PICCOLA
1 CUCCHIAIO DI SUCCO DI LIMONE
1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO
RISO LESSATO, PAPRICA
PER ACCOMPAGNARE

Preparazione

• In una ciotola miscelate la marmellata con l'aceto, la scorza grattugiata, 1 cucchiaio di succo di limone e un pizzico di sale e di pepe. Tagliate a pezzetti il petto di pollo e infilateli negli stecchini di legno. Scaldate la griglia, ponetevi gli spiedini e cuoceteli pennellandoli con il composto di marmellata.

• Salsa: sbucciate il mango e tagliate la polpa a cubetti. Tritate la cipolla e unitela alla frutta. Completate con il succo di limone e aromatizzate con il prezzemolo tritato. Regolate di sale e pepe.

• Irrorate il pollo e servitelo con un filo d'olio e servitelo con la salsa e il riso lessato aromatizzato con un pizzico di paprica.

1. Infilate sugli spiedini i pezzetti di carne di pollo.

2. In cottura pennellateli con la marmellata.

3. Preparate la salsa con il mango e la cipolla tritata.

Insalata con i kiwi

PREPARAZIONE 15 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

5 KIWI
200 G DI BRESAOLA A FETTE
60 G DI RUCOLA MONDATA E LAVATA
2 CUCCHIAI DI SUCCO DI LIMONE
SALE, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

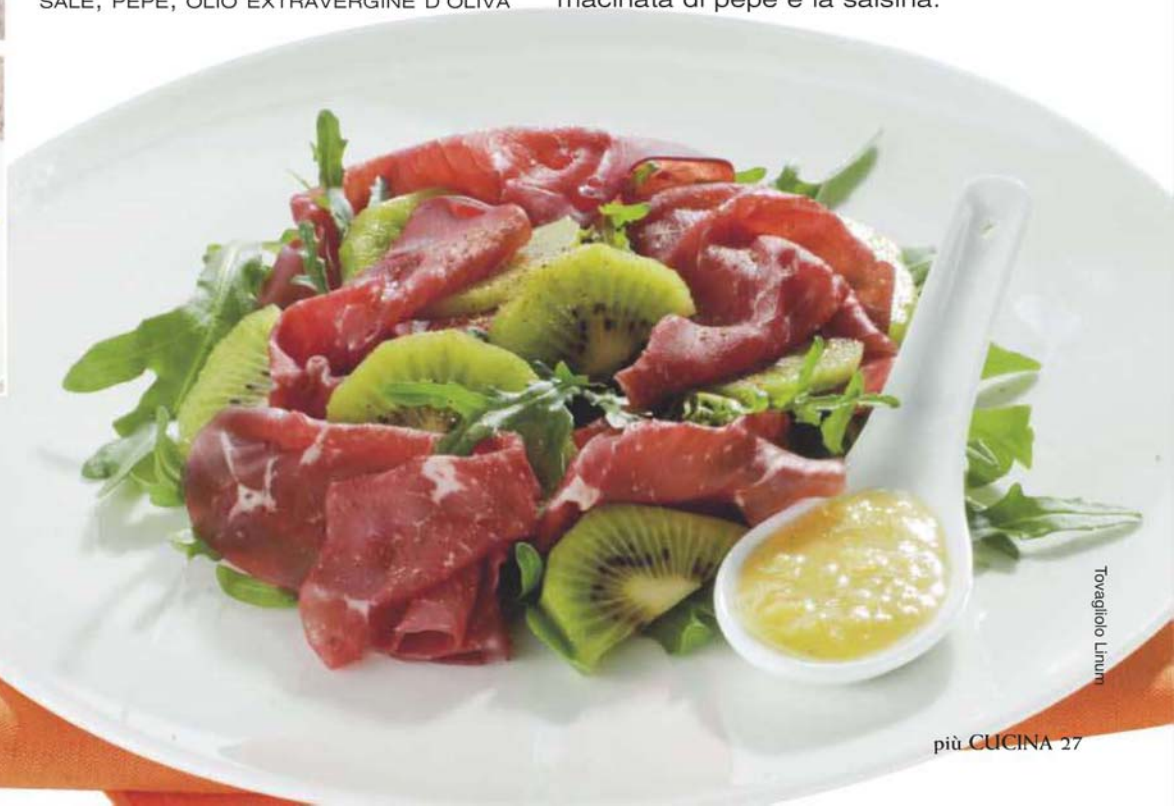
Preparazione

• Sbucciate i kiwi e tagliatene tre a rondelle. Ai restanti eliminate la fibra centrale e frullate la polpa con 4 cucchiai d'olio, sale, pepe e succo di limone.

• Disponete nei piatti la rucola, la bresaola e le fettine di kiwi, poi condite con una macinata di pepe e la salsina.

1. Condite il kiwi con olio e succo di limone.

2. Servite il piatto con la salsa.



Tovagliolo Linum

Insalata di pollo al curry con pere e cereali

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

200 G DI CEREALI MISTI LESSATI
250 G DI PETTO DI POLLO O TACCHINO A BOCCONCINI
2 PERE
1 RAMETTO DI ROSMARINO
2 ZUCCHINE A QUADRETTINI (SOLO LA PARTE VERDE)
1 CUCCHIAIO DI CIPOLLA TRITATA
3 CUCCHIAINI DI CURRY
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE

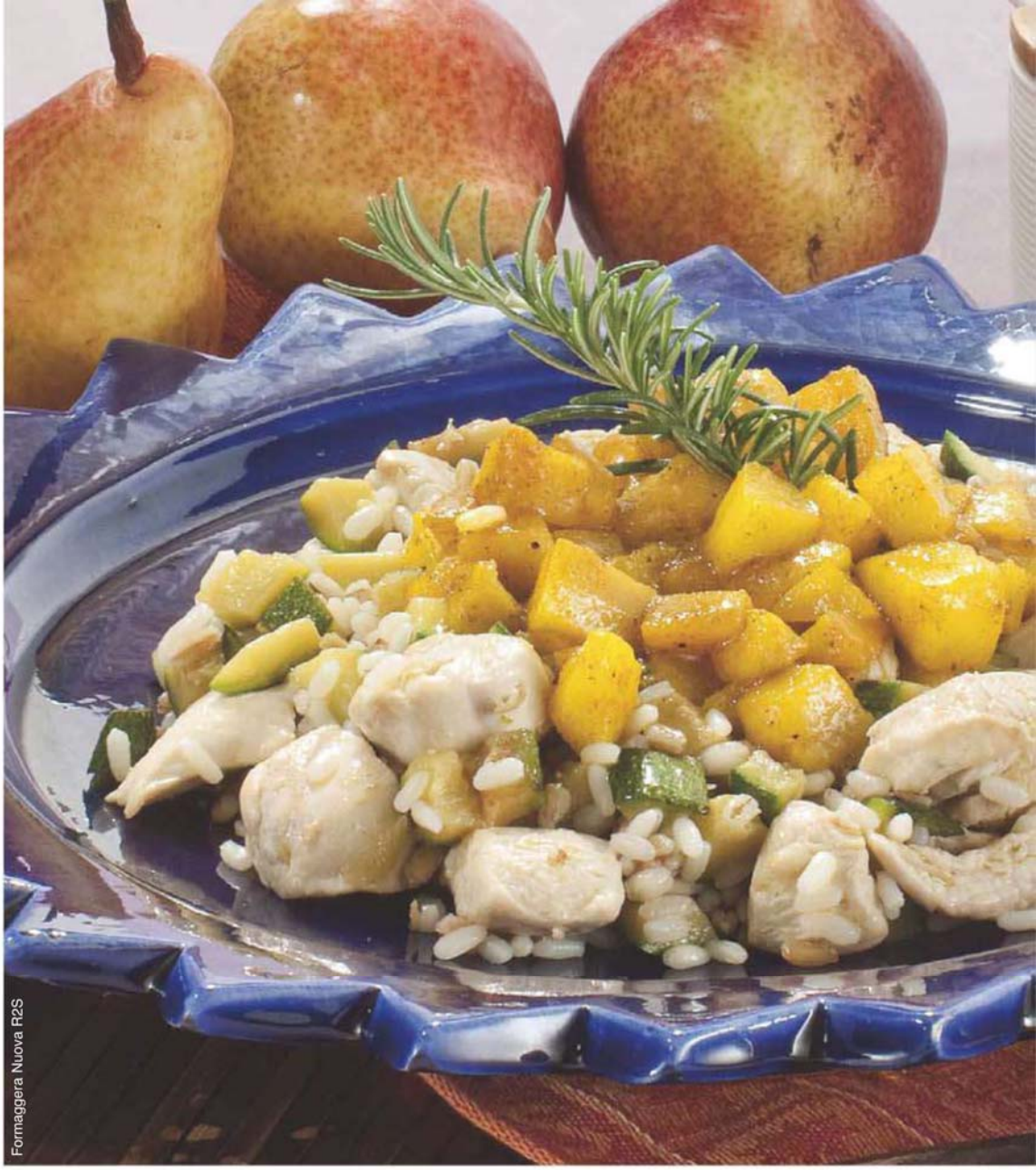
Preparazione

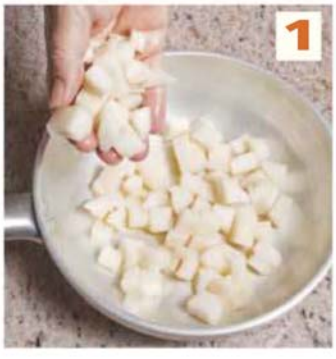
• Sbucciate le pere e tagliate la polpa a cubetti non troppo piccoli. Rosolateli per 2 minuti in 3 cucchiai d'olio e aromatizzatele con il curry stemperato in 4 cucchiai d'acqua. Salate e tenete da parte.

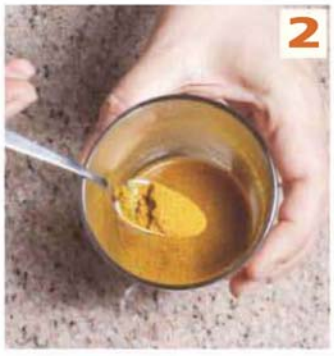
• Rosolate in pari quantità d'olio la cipolla, unite i bocconcini di pollo, il rosmarino e cuocete per 5 minuti.

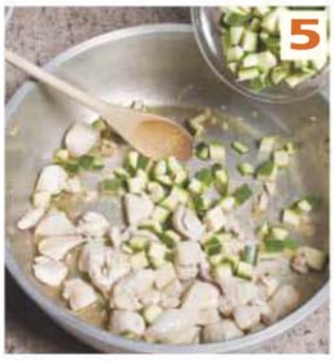
• Togliete il rosmarino, aggiungete le zucchine e portate avanti la cottura per altri 6/7 minuti, Salate.

• Mescolate il pollo con i cereali lessati, disponeteli nei piatti e sovrapponete una porzione di pere.







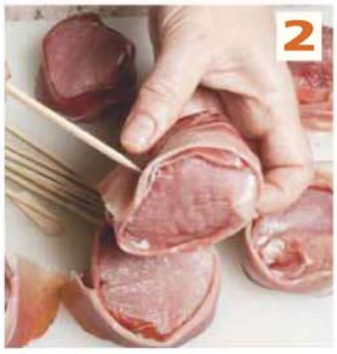


1. Versate in padella le pere.

2-3. Stemperate il curry in acqua e irrorate la frutta.

4. A parte rosolate in olio la cipolla e la carne.

5. Unite anche le zucchine e cuocete per altri 5 minuti.



1. Condite le mele con un filo d'olio.

2. Fermate ogni fetta di carne con uno stecchino.

Filetto di maiale con carpione di mele

PREPARAZIONE 25 MINUTI • COTTURA 30 MINUTI
FACISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

carpione: 150 G DI VINO BIANCO
150 G DI ACQUA, 150 G DI ACETO DI MELE
40 G DI ZUCCHERO, 1 FOGLIA DI ALLORO
SALE, 4 CHICCHI DI PEPE
3 MELE A PASTA ACIDULA
inoltre: 1 FILETTO DI MAIALE
4 FETTINE DI SPECK, ALLORO
PEPE MACINATO FRESCO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Carpione: bollite per 15 minuti il vino, l'acqua, l'aceto, lo zucchero, un pizzico di sale, i chicchi di pepe e l'alloro, poi aggiungete le mele a spicchi e cuocetele per 3/4 minuti.

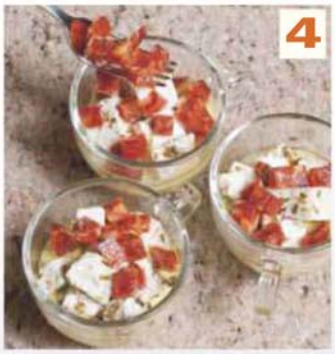
• Scolatele in un piatto, attendete che si freddino, poi conditele con un goccio di olio.

• Tagliate il filetto a fette alte 3 cm, pepatele e avvolgetele con fette di speck della medesima altezza.

• Fermate ogni fetta con uno spiedino, poi guarnite con una foglia di alloro. Grigliate la carne e portatela alla cottura desiderata. Servitela leggermente salata con le mele in carpione.

Questa preparazione vi conquisterà per le piacevoli note agrodolci nate dal felice incontro della carne di maiale con le mele.

Tovagliolo Linum



1. Frullate la polpa di avocado.

2. Cubettate il salamino.

3. Condite il formaggio.

4. Sovrapponete gli ingredienti.

Crema di avocado e feta

PREPARAZIONE 20 MINUTI • FACILE • PER 6 PERSONE

Ingredienti

200 G DI FETA A CUBETTI, 60 G DI SALAMINO PICCANTE
1 AVOCADO MATURO, 1 CUCCHIAINO DI ORIGANO SECCO
3 CUCCHIAI DI SUCCO DI LIMONE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

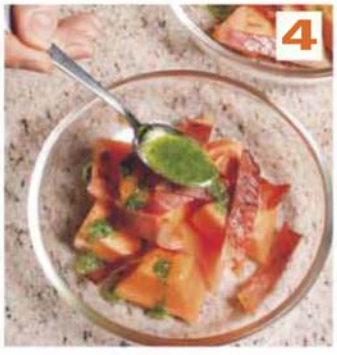
• Sbucciate l'avocado, snocciolatelo, tagliate la polpa a pezzi e ponetela (conservando qualche pezzetto per la decorazione) nel frullatore con il sale, il succo di limone, 5 cucchiai di olio e il pepe e riducete tutto in una crema. Controllate di sale e ponete in frigo.

• Tagliate a cubetti la feta e conditela con 3 cucchiai di olio e l'origano. Tagliate a cubetti il salame.

Versate la crema di avocado in piccole tazzine monoporzione, poi sovrapponete i cubetti di salame e la feta. Decorate con gli spicchietti di avocado e servite subito.

Se non avete a disposizione la feta, sostituitela con un buon pecorino stagionato.

Melone, speck e salsa alla menta



1. Frullate la menta con olio e pinoli.

2. Sbucciate il melone, privatelo dei semi e tagliate la polpa a cubetti.

3. Tostate le fette di speck e tagliatele a listarelle.

4. Condite la preparazione con la salsa alla menta.

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

2 MELONI PICCOLI, SODI E MATURI
6 FETTE DI SPECK TAGLIATE SPESSE

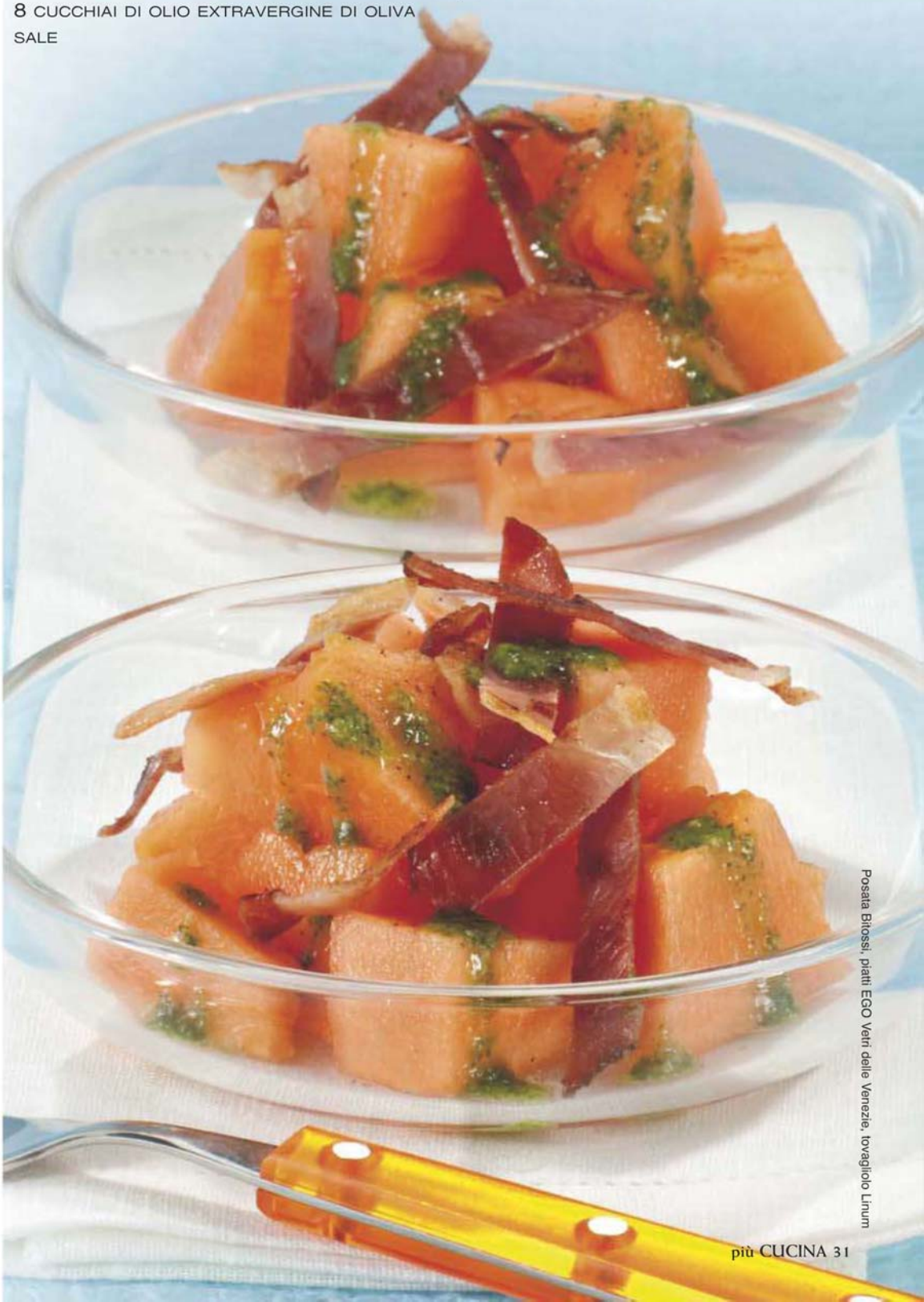
pesto:

6 RAMETTI DI MENTA
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
2 CUCCHIAI DI PINOLI
8 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SALE

Preparazione

• Nel bicchiere del mixer ponete le foglie delle aromatiche lavate e asciugate, i pinoli e l'olio e riducete gli ingredienti in una salsa. Salate.

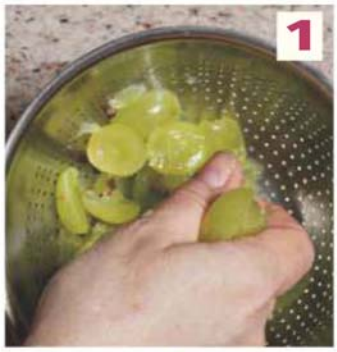
• Pulite i meloni e tagliate la polpa a cubetti. In una padella tostate lo speck, poi tagliatelo a listarelle. Disponete nei piatti i cubetti di melone, le striscioline di speck e distribuite la salsina.

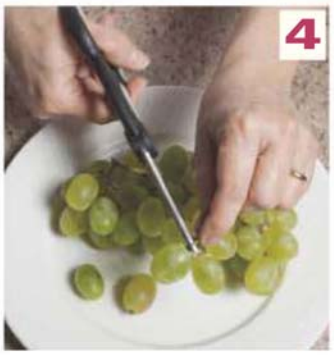


Posata Bitossi, piatti EGO Vetri delle Venezie, tovagliolo Linum

Semplici *ed* invitanti

Facili, rapide e gustose queste preparazioni stuzzicano l'appetito e appagano occhi e palato.





1. Spremete l'uva e raccogliete il succo.

2. Aggiungete il miele e miscelate.

3. Sbattendo il composto incorporate a filo l'olio.

4. Mondate l'uva rimasta per l'insalata.

Insalata di uva, valeriana e formaggio

PREPARAZIONE 10 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

250 G DI UVA BIANCA
70 G DI VALERIANA
250 G DI FORMAGGIO PECORINO NON TROPPO STAGIONATO

per condire:

40 G DI SUCCO DI UVA
4 CUCCHIAI DI SUCCO DI LIMONE
1/2 CUCCHIAINO DI MIELE AI FIORI D'ARANCIO
5 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

• Schiacciate 60 g di acini di uva.
Filtrate il succo (ne otterrete circa 40 g), poi unite il succo di limone, il miele, sale e pepe.

• Emulsionate il condimento con l'olio.

• Tagliate a triangoli il formaggio affettato.

• Disponete nei piatti la valeriana, l'uva, il formaggio e condite con l'emulsione.

Prosciutto con tartine di mimosa di uovo

PREPARAZIONE 20 MINUTI • FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

200 G DI PROSCIUTTO CRUDO A FETTE
1 CESPO DI INSALATA RICCIA
tartine: 4 FETTE DI PANE DA TRAMEZZINO
40 G DI SENAPE, 30 G DI PANNA
3 TUORLI DI UOVA SODE, PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE

Preparazione

• Mondate l'insalata e adagiatela nel piatto da portata. Conditela con olio e sale. Con un tagliapasta tondo incidete le tartine nel pane.

• Miscelate la senape alla panna, poi spalmate il composto ottenuto sulle tartine.
Sbriciolate i tuorli sulle tartine e guarnitele con una fogliolina di prezzemolo.

• Adagiate le fette di prosciutto sull'insalata nel piatto e guarnite con le tartine.

Il prosciutto presentato su un letto di insalata e accompagnato con le tartine costituisce un leggero e gustoso piatto unico, da consumare velocemente nella pausa pranzo.

Scaloppine al latte e pistacchi

PREPARAZIONE 15 MINUTI • COTTURA 6 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

12 FETTINE SOTTILI DI LONZA, FARINA Q.B.
25 G DI BURRO
1 CUCCHIAIO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
150 G DI LATTE, 4 CUCCHIAI DI VINO BIANCO SECCO
2 CUCCHIAI DI PISTACCHI TRITATI GROSSOLANAMENTE
SALE, PEPE
contorno: CAROTE E INSALATA

Preparazione

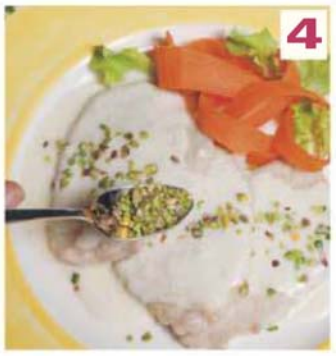
• Passate le fettine di carne nella farina, poi eliminatene l'eccesso. In una padella scaldate burro e olio.

• Cuocete la carne in padella rosolandola da ambo i lati. Bagnate con il vino e lasciate evaporare.

• Regolate di sale e pepe. Versate il latte e cuocete a fuoco vivo per 3 minuti rigirando la carne.

• Disponete le scaloppine nei piatti e ricopritele con la salsa al latte. Completate con i pistacchi già tostati in padella e leggermente salati.

• Servite le scaloppine con il contorno di carote e insalata.



1. Tostate i pistacchi con il sale.

2. Infarinate la carne.

3. Dopo la rosolatura bagnate con il latte.

4. Guarnite con i pistacchi.

Se volete gustare delle morbide scaloppine non cuocetele troppo: la carne tagliata sottile, infatti, si cuoce rapidamente.

Piatto Vetreria Lux

Piatto Tiffani Boutique

Le mille e una scaloppina

• *Scaloppine al Marsala:* sfumate le fettine già rosolate con 150 ml di Marsala secco, lasciate evaporare, salate, pepate e servite subito.

• Scaloppine al limone: dopo aver rosolato la carne, sfumate con 40 ml di succo di limone e 40 ml di brodo vegetale.

• Scaloppine all'aceto balsamico: sulla carne rosolata versate 50 ml di aceto, lasciate sfumare e bagnate ancora con 3/4 cucchiai di acqua.

Posata Modigliani

Mezze maniche con pesce, bietola e pomodori

PREPARAZIONE 20 MINUTI • COTTURA 20 MINUTI
FACILE • PER 4 PERSONE

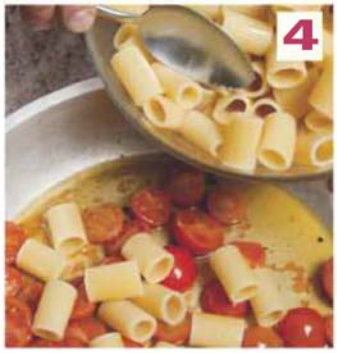
Ingredienti

320 G DI MEZZE MANICHE, 6 FOGLIE DI BIETOLA
2 FILETTI DI SOGLIOLA O PLATESSA, 300 G DI POMODORINI
1 SPICCHIO D'AGLIO, 30 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
VINO BIANCO Q.B., 20 G DI PINOLI, PANGRATTATO TOSTATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE

Preparazione

• Appassite le foglie di bietola a listarelle in un filo d'olio con lo spicchio d'aglio, poi eliminatelo. Salate. A parte, in un'altra padella, rosolate dolcemente la platessa a listarelle, sfumate con il vino, poi aggiungete il pesce alle bietole.

• Dividete i pomodorini a metà e lasciateli appassire in padella incoperchiata con poco olio.Tritate grossolanamente i pinoli e tostateli con il pangrattato. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella prima con i pomodorini, mescolate, poi aggiungete il pesce e le bietole. Insaporite con il formaggio e servite i piatti cosparsi con pangrattato ai pinoli.



1. Appassite le foglie di bietola nell'olio.

2. Dividete i pomodorini.

3. Tostate il pangrattato con i pinoli.

4. Passate la pasta nel sugo.

1. Tagliate a listarelle il pollo.

2. Quando sarà rosolato, conditelo con i capperi e il peperoncino.

3. Dopo aver spellato i peperoni, tagliateli.

4. Affettate molto sottili anche i cipollotti.

Piatto Caleca

Insalata di pollo e peperoni gialli

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 PETTO DI POLLO, 1 PEPERONE GIALLO
2 CIPOLLOTTI, 1 SPICCHIO D'AGLIO
1 CUCCHIAINO DI CAPPERI TRITATI
1 RAMETTO DI MAGGIORANA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
1 PEPERONCINO, SALE, PEPE, FARINA Q.B.

Preparazione

• Tagliate a listarelle il petto di pollo, infarinatelo, poi passatelo in padella con poco olio, la maggiorana e l'aglio schiacciato.

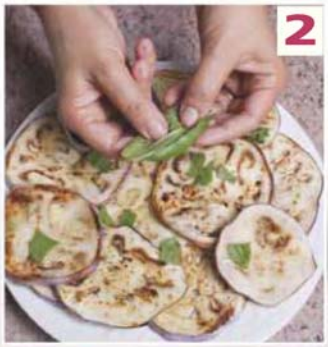
• Salate e cuocete per 3/4 minuti.

• Lontano dal calore aromatizzate con il peperoncino, i capperi tritati e altra maggiorana.

• In una padella antiaderente abbrustolite le falde di peperone, quindi spellatele e tagliatele a listarelle.

• Affettate i due cipollotti.

• Unite la verdura al pollo, mescolate, controllate di sale, pepe e conditele con un filo d'olio extravergine. Servite subito.



1. Condite le melanzane grigliate con olio.

2. Aromatizzatele con foglie di basilico.

3. Sulle melanzane adagiate i pomodori.

4. Sovrapponete la mozzarella e le melanzane.

Melanzane e pomodori alla griglia con la bufala

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA Q.B. • FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 MELANZANA TONDA GROSSA, 3 POMODORI TONDI MATURI
1 MOZZARELLA DI BUFALA DI 250 G CIRCA
BASILICO ABBONDANTE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE

Preparazione

• Tagliate a fette la melanzana, pennellatele con poco olio e grigliatele. Ponetele in un piatto, salatele, ungetele e aromatizzatele con basilico spezzettato.

• Procedete analogamente anche con i pomodori. Tagliate a fette la mozzarella e lasciatela sgocciolare per una decina di minuti.

• Preparate il piatto: adagiate sul fondo una fetta di melanzana grigliata, sovrapponete una fetta di pomodoro, aromatizzate con il basilico e adagiate la mozzarella. Ricoprite con melanzana e pomodoro.

• Condite con un filo d'olio e foglie di basilico. Servite subito.

Cestino e guanto da forno Soizick

Secondi piatti con quel tocco in più

Abbiamo rivisitato alcune delle ricette più classiche dando vita a piatti originali, buoni e freschi.

Polpettone aromatico

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA 50 MINUTI
FACILE • PER 4/6 PERSONE

Ingredienti

600 G DI PATATE LESSATE E SCHIACCIATE, 200 G DI RICOTTA
150 G DI CAROTE CUBETTATE, 2 CUCCHIAI DI PISELLI LESSATI
1 FALDA DI PEPERONE A CUBETTI, 50 G DI SPECK TRITATO
3 UOVA, 100 G DI GRANA GRATTUGIATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE
1 RAMETTO DI TIMO
per servire: CAROTE, PEPERONE E PISELLI ROSOLATI

Preparazione

• Rosolate nell'olio le carote, i piselli, il peperone cubettato e lo speck tritato. Cuocete per 5 minuti.
In una ciotola ponete il purè di patate, le uova, la ricotta, il grana, un pizzico di sale e di pepe, le foglioline di timo e mescolate fino a rendere la massa omogenea. Unite le verdure mescolando per distribuirle uniformemente.

• Modellate il polpettone e ponetelo in uno stampo da plum cake di cm 11x25, foderato con carta da forno. Ponete il polpettone in forno a 180° e cuocetelo per 40 minuti. Servite il polpettone con verdurine rosolate.

1. Rosolate le verdure e lo speck.

2. Alla purea di patate unite le uova e la ricotta.

3. Aggiungete le verdure e lo speck.

4. Versate l'impasto nello stampo e livellatelo.

Pomodori farciti con verdure e farro

PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

8 POMODORI MEDI
100 G DI FARRO LESSATO
2 TOMINI
2 ZUCCHINE (SOLO LA PARTE VERDE CIRCA 70 G CUBETTATA)
1 CAROTA GRATTUGIATA
40 G DI FAGIOLINI LESSATI
1/4 DI CIPOLLOTTO
1 SPICCHIO D'AGLIO
ERBETTE AROMATICHE MISTE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PREZZEMOLO

Preparazione

• Lavate i pomodori, eliminate la calotta e tagliatela a cubetti.

• Svuotateli, salateli e lasciateli sgocciolare capovolti.

• Preparate un olio aromatico tritando finemente il cipollotto con le erbette e l'aglio, poi aggiungete un bel filo d'olio e un pizzico di sale. Lasciate riposare per 10 minuti.

• Per pochi minuti rosolate in padella con un filo d'olio le verdure, poi ponetele in una ciotola con il farro e condite con l'olio aromatico e il formaggio a cubetti.

• Trasferite l'insalata nei pomodori, decorate con foglie di prezzemolo e servite.

Posate Wald

Portafoglio di tacchino ai pomodori secchi

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

4 FETTE DI TACCHINO (600 G)
120 G DI SCAMORZA AFFUMICATA
6 FALDE DI POMODORI SECCHI
1 SCALOGNO, PREZZEMOLO
FARINA Q.B.
50 G DI VINO BIANCO

per servire:

POMODORI IN INSALATA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

• Tritate i pomodori secchi con la scamorza e un ciuffo di prezzemolo. Allineate sul piano di lavoro la carne, pepatela e farcitela con il composto. Ripiegate la carne in un portafoglio e chiudete con tre stecchini di legno. Passate i portafogli nella farina, poi dorateli in olio caldo con lo scalogno a fettine.

• Salate, pepate e sfumate con il vino. Cuocete la carne con poco brodo per circa 15/20 minuti.
Servitela cosparsa con prezzemolo tritato e con un'insalata di pomodori.

1. Tritate finemente la farcitura.

2. Ponetela nelle fettine di carne e arrotolate.

3. Passate gli involtini nella farina.

I pomodori secchi e la scamorza affumicata regaleranno agli involtini una spiccata nota aromatica.

Burger con salsa alla senape

Preparazione 20 minutii • Cottura q.b.
Facilissima • Per 4 persone

Ingredienti

4 burger, 2 peperoni, giallo e rosso
2 cucchiai di senape forte, 1 cipolla
5 cucchiai di vino bianco secco
acqua o brodo vegetale q.b.
olio extravergine d'oliva, sale
mandorle tostate salate e tritate
farina

Preparazione

• Rosolate la cipolla tagliata a rondelle in 4/5 cucchiai di olio. Unite i peperoni puliti e tagliati a pezzetti, rosolate e sfumate con il vino bianco.

• Proseguite la cottura per 15/20 minuti aggiungendo acqua o brodo all'occorrenza. Infarinate i burger e rosolateli in padella con 4 cucchiai di olio.

• Salateli e ricopriteli con la senape. Cospargeteli con le mandorle. Servite subito con il contorno di verdure.

1. Insaporite la carne con le aromatiche tritate.

2. Pepate e bagnate con il vino bianco.

Spiedini di pollo

Preparazione 25 minuti • Cottura q.b.
facilissima • Per 4 persone

Ingredienti

1+1/2 petto di pollo, mezzo peperone verde
20 pomodorini, 1 spicchio d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo, timo, vino bianco
olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Preparazione

• Tagliate il petto di pollo a pezzi, poi fatelo insaporire nell'aglio tritato finissimo con prezzemolo, timo, pepe e olio. Unite anche un poco di vino bianco. Mondate il peperone e tagliatelo a quadretti.

• Alternate sugli spiedini un quadretto di peperone, poi uno di pollo e un pomodorino.

• Cuocete gli spiedini sulla griglia non troppo calda, rigirateli e pennellateli con il liquido di marinatura.

• A cottura completa salate e servite.

Roastbeef con insalata

PREPARAZIONE 15 MINUTI • FACILISSIMA
PER 4/6 PERSONE

Ingredienti

450 G DI ROAST BEEF DI MANZO AFFETTATO
PER CONDIRE: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
1 CUCCHIAINO DI TIMO FRESCO
SUCCO E SCORZA GRATTUGIATA DI 1/2 LIMONE, SALE, PEPE
CONTORNO: 2 POMODORI
1 PICCOLO CETRIOLO, INSALATA RICCIA

Preparazione

• In una ciotola ponete il succo e la scorzetta del mezzo limone, il timo e 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva. Salate e pepate. Mondate le verdure, tagliate a rondelle il cetriolo e i pomodori.

• Disponete sui piatti le foglie di insalata, poi la carne a fette e il resto delle verdure. Irrorate con il condimento e servite.

1. Alle verdure rosolate unite i pomodori e cuocete ancora per 5 minuti.

2. Ponete le verdure cotte nella teglia e aggiungete le fette di salame.

Frittatone di patate

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 15/20 MINUTI
PER 4 PERSONE

Ingredienti

600 G DI PATATE LESSATE E CUBETTATE
1 CIPOLLA MEDIA
300 G DI POMODORI A SPICCHI GROSSI
80 G DI SALAME PICCANTE A FETTE
30 G DI OLIVE VERDI
80 G DI PECORINO GRATTUGIATO
6 UOVA, PEPERONCINO
1 SPICCHIO D'AGLIO
LATTE Q.B.
1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

• In una larga padella versate 5 cucchiai di olio, l'aglio schiacciato, il peperoncino, le olive tritate e la cipolla a rondelle.

• Rosolate tutto dolcemente bagnando con acqua e cuocete per 15 minuti. Unite pomodori, e, dopo 5 minuti, le patate. Salate e pepate.

• Lasciate insaporire per altri 5 minuti senza mescolare. Ungete bene una teglia da forno, poi rivestitela con la carta oleata bagnata e strizzata. Trasferite le verdure nella teglia, (conservate il fondo di cottura) aggiungendo anche le fette di salame.

• A parte sbattete le uova, unite il prezzemolo, un goccio di latte, il fondo di cottura delle verdure e il formaggio.

• Versate le uova sulle verdure e infornate a 180° per 50/60 minuti. Servite la frittata fredda a fette.

Polpettine di prosciutto, ricotta e semi di sesamo

PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 3 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

100 G DI PROSCIUTTO CRUDO
250 G DI RICOTTA DI PECORA
40 G DI PANE DA TRAMEZZINO
30 G DI GRANA GRATTUGIATO
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO TRITATO
LATTE Q.B., SEMI DI SESAMO

per servire:

2 CAROTE MEDIE
1 CUORE DI SEDANO
1 MAZZETTO DI RAVANELLI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ACETO DI MELE
SALE

Preparazione

• Frullate il prosciutto crudo con la ricotta, il formaggio e il pane. Aromatizzate con il prezzemolo tritato.

• Se la massa dovesse risultare troppo dura, alleggeritela con alcuni cucchiai di latte. Controllate di sale e pepe. Tostate in padella i semi di sesamo e lasciateli raffreddare.

• Con le mani modellate delle piccole polpettine e rotolatele nei semi di sesamo. Ponetele in frigo.

• A parte mondate e lavate le verdure, poi tagliate a rondelle il sedano e i ravanelli e con il pelapatate a striscioline sottili le carote.

• Ponete le verdure in un largo piatto da portata e conditele con olio, aceto e sale. Disponete al centro le polpette e servite subito.

1. Aromatizzate le polpette con il formaggio.

2. Aggiungete anche il prezzemolo.

3. Passate le polpettine nei semi di sesamo.

Verdure: dall'antipasto al dolce

Le verdure sono così buone e versatili che diventano le protagoniste di un vero e proprio menù.

Ciotole ovali Revol Porcelaine Culinaire

Pinzimonio originale

PREPARAZIONE 10 MINUTI • FACILE • PER 4 PERSONE

Salsa al peperone

1 PEPERONE GIALLO
3 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
MAGGIORANA, SALE

Mondate il peperone, tagliatelo a pezzetti e frullatelo unendo l'olio, il sale, la maggiorana e 40 g di acqua fredda.

Salsa al pomodoro

3 POMODORI MATURI
3 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE
PEPERONCINO

Sbollentate i pomodori, privateli della buccia e dei semi, poi poneteli nel frullatore con l'olio, il sale, il peperoncino e 20 g di acqua fredda.

Servite la salsa al peperone accompagnandola con listarelle di sedano e peperone; invece offrite agli ospiti la salsa al pomodoro con listarelle di pecorino.

1. Cubettate il peperone e frullatelo con gli altri ingredienti.

2. Versate nei bicchierini.

3. Sbollentate i pomodori e sbucciateli.

4. Guarnite con listarelle di sedano e di peperone.

Insalata con feta e olive

PREPARAZIONE 15 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

200 G DI FETA, 20 OLIVE NERE, 4 POMODORI
120 G DI INSALATA ICEBERG, 2 CETRIOLI
1 CIPOLLOTTO, BASILICO, SALE, PEPE
SUCCO DI LIMONE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Lavate, asciugate e tagliate l'insalata a listarelle. Mondate il cipollotto e tagliatelo a rondelle sottili. Lavate i pomodori e tagliateli a spicchietti, sbucciate a strisce i cetrioli e tagliateli a rondelle. Tagliate a pezzetti il formaggio.

• Disponete nel piatto tutti gli ingredienti, unite le olive e condite con una citronette preparata miscelando l'olio, il succo di limone, sale e pepe. Guarnite con il basilico e servite.

In alternativa per condire....

Amalgamate allo yogurt naturale del cetriolo grattugiato e strizzato, sale e olio extravergine.

1. Sulla pasta adagiate le melanzane.

2. Insaporite con il formaggio e realizzate un altro strato.

3. Mantenete morbida la preparazione aggiungendo del pomodoro.

4. Completate con il formaggio e infornate.

Reginette con le melanzane

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE • PER 4 PERSONE

280 G DI REGINETTE, 350 G DI POMODORI PELATI
2 SPICCHI D'AGLIO, 200 G DI CACIOCAVALLO
4 MELANZANE LUNGHE A FETTE GIÀ GRIGLIATE
BASILICO, SALE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Sugo: rosolate in olio l'aglio a grossi spicchi, poi unite i pelati, sale e basilico. Cuocete per 20 minuti.

• Intanto lessate la pasta in abbondante acqua salata, poi scolatela molto al dente. Passatela sotto l'acqua fredda per fermare la cottura, poi conditela con metà sugo di pomodoro.

• Ungete una teglia da forno e iniziate a distribuire un poco di pasta. Ricopritela con fettine di melanzane, un poco di pomodoro e una bella grattugiata di caciocavallo. Realizzate un secondo strato, poi un terzo. Tra uno strato e l'altro aromatizzate con delle foglie di basilico spezzettate. Infornate le reginette a 190° per 15/20 minuti.

Posate Bitossi Home

1. Unite al pangrattato i capperi e l'origano.

2. Affettate il peperoncino.

3. Insaporite le verdure con il pangrattato e il peperoncino.

Verdure in trionfo

Ricche di preziosi e indispensabili nutrienti le verdure maturate sotto il sole estivo regalano ai nostri piatti sapori ineguagliabili.
La ricchezza della varietà e la facilità con cui possiamo reperirle le rendono alimenti insostituibili nelle diete normali e disintossicanti di grandi e piccini.

Piatto Fasano

Verdure piccanti con capperi

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

250 G DI PEPERONI
200 G DI POMODORI MATURI
400 G DI ZUCCHINE
120 G DI FAGIOLINI SCOTTATI
2 CUCCHIAINI DI CAPPERI, ORIGANO
2 CUCCHIAI DI PANGRATTATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
1 PEPERONCINO, SALE, PEPE

Preparazione

• Mondate e pulite i peperoni e tagliateli a grossi pezzetti, poi in una padella con l'olio rosolateli per 5 minuti, rigirandoli ogni tanto.

• Aggiungete i pomodori a spicchi e le zucchine a rondelle.

• Regolate di sale e pepe. Cuocete per altri 10 minuti, poi unite i fagiolini.

• Tostate in padella il pangrattato con l'origano e con i capperi tritati.

• Lasciate riposare per qualche minuto, poi arricchite con le rondelle di peperoncino.

Alzata Primo'Gi

Tortine di carote

PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI • FACILE
STAMPINI DA TORTINA Ø 10 CM
PER 6 PERSONE

Ingredienti

180 G DI CAROTE, 3 UOVA, 180 G DI FARINA
130 G DI BURRO, 150 G DI ZUCCHERO A VELO
60 G DI MANDORLE TRITATE FINISSIME
2 CUCCHIAINI DI LIEVITO, 2 PIZZICHI DI SALE
SUCCO E BUCCIA DI 1/2 LIMONE
per decorare: GELATINA DI ALBICOCCHE
ZUCCHERO IN GRANELLA

Preparazione

• Ponete le carote lavate nel tritatutto e tritatele molto fini. Bagnate la polpa frullata con il succo di limone.

• Montate il burro morbido con la buccia grattugiata del limone e metà zucchero. A parte montate le uova con lo zucchero restante. Unite i due composti.

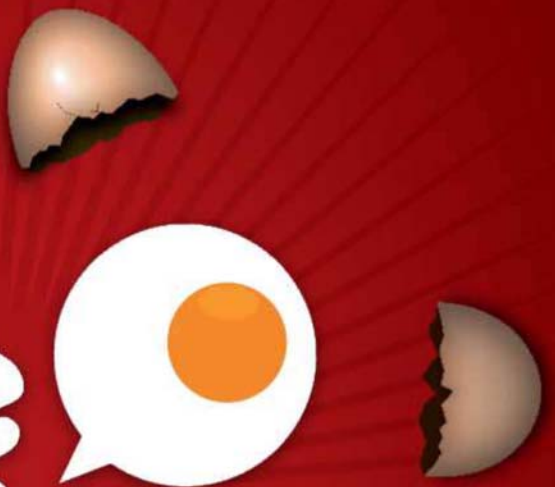
• Setacciate sulla massa la farina con il lievito e il sale. Unite le carote strizzate e le mandorle. Versate il composto negli stampini imburrati e infarinati. Ponete le tortine in forno a 175° per 25 minuti. Quando saranno cotte, sfornate e sformate. Lasciatele raffreddare su una gratella prima di pennellarle con la gelatina calda e di distribuire in superficie lo zucchero in granella.

1. Al burro unite la battuta di uova.

2. Aggiungete le carote strizzate.

3. Versate negli stampini e infornate.

CUCINA, PARTECIPA, TRADUCI



made in kitchen

Sei appassionato di cucina? Ti piace sperimentare, creare e condividere?

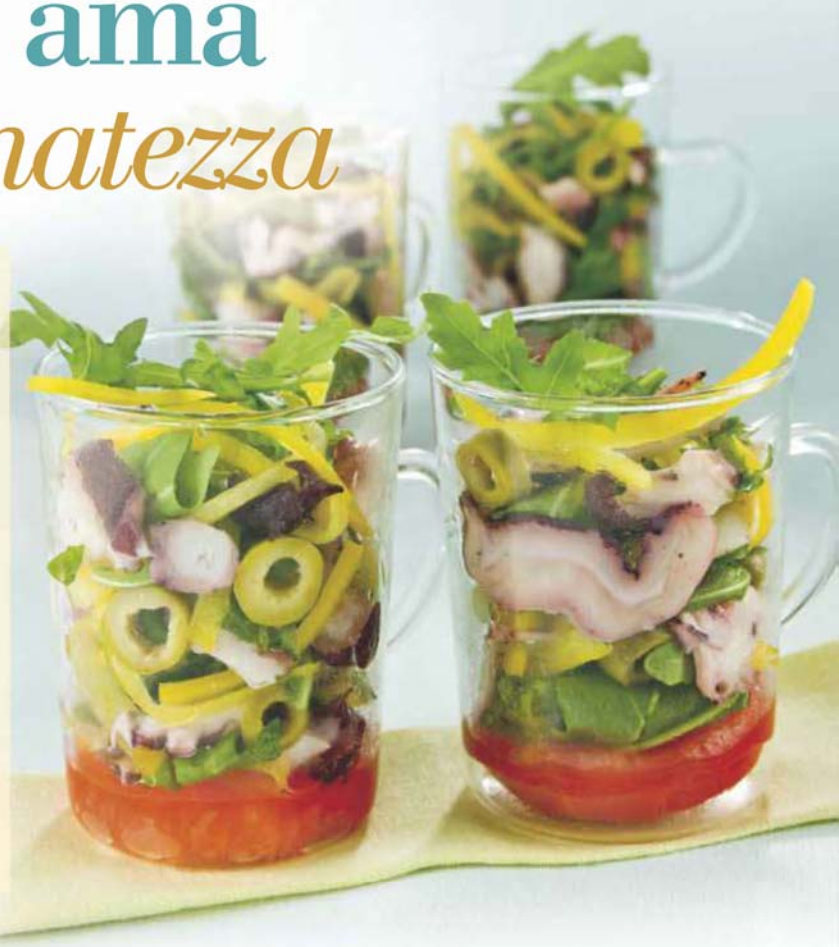
Entra anche tu nella Community di MadeinKitchen e mostra le tue ricette agli altri amanti del buon cibo.

Invia video e foto dei tuoi piatti preferiti, vota e commenta i contenuti degli altri iscritti e crea il tuo network di amicizie nel mondo: MadeinKitchen è il primo food social network in cui puoi leggere, tradurre e sottotitolare le video ricette in quattro lingue.

Cosa aspetti? Entra a far parte del gruppo!

www.madeinkitchen.tv

Per chi ama *la raffinatezza*



Bicchieri con polpo e olive

PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 CONFEZIONE DI CARPACCIO DI POLPO CON OLIVE "I PRONTI IN TAVOLA" RIUNIONE, 2 MAZZETTI DI RUCOLA 140 G DI PEPERONE GIALLO, 4 FETTE DI POMODORO SALE, PEPE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Mondate e lavate la rucola, poi asciugatela. Tagliate in una fine julienne il peperone giallo.
Unite le due verdure aggiungendo anche il carpaccio di polpo con olive "I Pronti in Tavola" Riunione sgocciolato. Condite tutto con sale, pepe e olio.

• Adagiate le fette di pomodoro sul fondo dei bicchieri. Sovrapponete l'insalata con il polpo e servite immediatamente.

Tramezzino con polpo

PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 CONFEZIONE DI 100 G DI CARPACCIO DI POLPO "NATURE" RIUNIONE
3 FETTE DI PANE DA TRAMEZZINI

salsa guacamole:

1 AVOCADO MATURO
120 G DI PEPERONE VERDE
50 G DI CIPOLLOTTO, 1 LIME
80 G DI POMODORO MATURO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
PEPE, SALE
ERBA CIPOLLINA
FOGLIE DI LATTUGA ROMANA

Preparazione

• Salsa guacamole: tritate il peperone verde, il pomodoro e il cipollotto. Unite tutto all'avocado sbucciato, denocciolato e a pezzi. Pepate, aggiungete un filo d'olio e frullate fino ad ottenere una salsa densa. Completate con il succo del lime e controllate di sale.

• Lavate e asciugate bene la lattuga. Spalmate le fette di pane da tramezzino con la salsa guacamole, poi ricoprite con la lattuga. Sovrapponete il carpaccio di polpo "Nature" Riunione, quindi ancora salsa guacamole e una fetta di pane. Ripetete l'operazione fino ad esaurire gli ingredienti. Avvolgete tutto in pellicola e ponete in frigo.

• Dividete il pane in tramezzini e guarniteli con un poco di guacamole e erba cipollina.

1. Ricoprite la salsa con la lattuga asciugata.

2. Su questa adagiate il carpaccio di polpo.

1. Ai pomodori unite il carpaccio di polpo.

2. Aromatizzate con il prezzemolo.

Insalata fredda di pasta

PER 4 PERSONE

Ingredienti

200 G DI CARPACCIO DI POLPO "I PRONTI IN TAVOLA" RIUNIONE
320 G DI PASTA DI SEMOLA, 250 G DI POMODORINI
10 FOGLIE DI PREZZEMOLO, 6 STELI DI ERBA CIPOLLINA
PEPE ROSA, SALE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Lessate la pasta in acqua salata e scolatela al dente. Fermate la cottura con l'acqua fredda, quindi scolatela ancora. Conditela con olio e pepe rosa.

• Tagliate i pomodorini a spicchi e conditeli con l'erba cipollina tritata e poco sale. Unite il carpaccio di polpo "I Pronti in Tavola" Riunione sgocciolato, mescolate per insaporire, quindi versate tutto nella pasta. Lasciate riposare per 10 minuti, poi servite aromatizzando con foglie di prezzemolo.

I "Subito Pronti"

Basta un pizzico di fantasia per creare piatti invitanti con Riunione, grazie al Carpaccio di Polpo Nature e a "I pronti in tavola" di cui fanno parte il Polpo con Olive e il Carpaccio di Polpo. La qualità della materia prima garantisce gustosi e veloci antipasti o piatti freddi.
Per rinnovare con gusto il menù di casa.
Per informazioni: www.lariunione.it

Scapece leggero di verdure con carpaccio di polpo

PER 4 PERSONE

Ingredienti

2 CONFEZIONI DI 100 G DI CARPACCIO DI POLPO "NATURE" RIUNIONE
100 G DI FAGIOLINI
2 ZUCCHINE, 2 CAROTE
FOGLIOLINE DI MENTA
1 FOGLIA DI ALLORO
120 G DI ACETO DI VINO
140 G DI VINO BIANCO
1 PEPERONCINO, SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Tagliate a bastoncini le zucchine (solo la parte verde) e le carote, poi scottate per 20 secondi in acqua bollente salata le zucchine e per 1 minuto le carote. Lessate per il tempo necessario i fagiolini. Scolate le verdure.
Portate a bollore il vino con l'aceto, 40 g di acqua, sale, pepe, il peperoncino e l'alloro. Versate le verdure, poi dopo 3 minuti, scolatele e ponetele in un piatto. Aromatizzatele con la menta e un filo d'olio.

• Adagiate sul fondo dei piatti alcune zucchine, sovrapponete una o due fette di carpaccio di polpo "Nature" Riunione, poi ricoprite con alcune carote. Sovrapponete il carpaccio di polpo e alcuni fagiolini. Completate con altro carpaccio, alcune verdure e un ciuffo di menta. Condite con un filo d'olio e servite.

Padella Baldassare Agnelli

In soli tre minuti...

Questi piatti di pesce sono così veloci da allestire che, nel frattempo, non avrete neppure il tempo di apparecchiare!

Soutè di vongole e pomodorini

PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 3/4 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

2 KG DI VONGOLE VERACI
20 POMODORINI
2 SPICCHI D'AGLIO
1 PEPERONCINO
4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
1 MAZZETTO DI PREZZEMOLO
MEZZO BICCHIERE DI VINO BIANCO, SALE

Preparazione

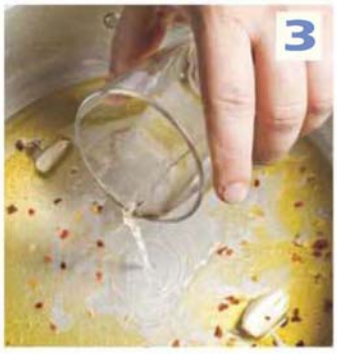
• Lavate accuratamente le vongole, quindi lasciatele riposare in acqua a temperatura ambiente e sale grosso per un paio d'ore, cambiando l'acqua ripetutamente per eliminare la sabbia.

• Dorate l'aglio nell'olio con il peperoncino, poi sfumate con il vino, quindi unite i pomodorini a metà, il prezzemolo e poco sale.

• Portate a bollore e aggiungete le vongole scolate.

• Incoperchiate e fatele aprire.

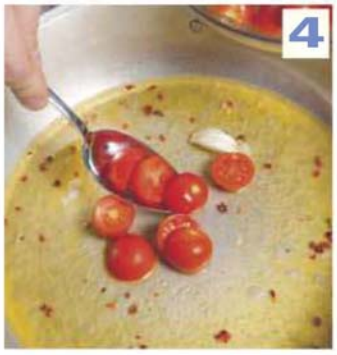
• Servitele caldissime.

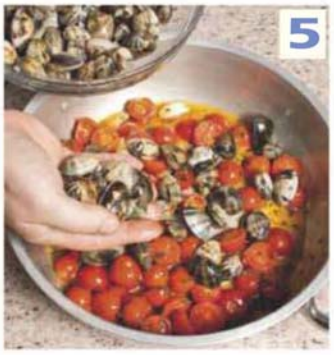


1. Ponete le vongole in acqua con il sale grosso per un paio d'ore.

2-3. Dorate l'aglio nell'olio. Sfumate con il vino bianco.

4-5. Unite i pomodorini e le vongole. Incoperchiate e fate aprire le vongole.





Filetti di nasello con pomodorini freschi

PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 3/4 MINUTI • FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

8 FILETTI DI NASELLO
300 G DI POMODORINI MATURI
ORIGANO, FARINA, 1 SCALOGNO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

• In una padella scaldate 4 cucchiai di olio e rosolatevi lo scalogno tritato finemente.

• Unite i pomodorini e aromatizzate con origano. Regolate di sale e di pepe.

• Fate cuocere per 2-3 minuti. A parte infarinate il pesce e doratelo per pochi attimi in olio caldo. Scolatelo, salate, poi servitelo ricoperto con i pomodorini e foglioline di origano fresche.

Pasta con spada fresco e pistacchi

PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

320 DI SPAGHETTI
350 DI SPADA FRESCO
30 G DI CAPPERI DISSALATI
1/4 DI SPICCHIO D'AGLIO
1/2 SCORZETTA DI LIMONE
50 DI PISTACCHI SGUSCIATI E TRITATI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA , SALE, PEPE

Preparazione

• Nel mixer tritate finemente i pistacchi con la scorza di limone, l'aglio e i capperi dissalati.

• Diluite con 5 cucchiai di olio e conservate a parte.

• Preparate l'acqua per lessare la pasta e, quando alzerà il bollore, salate e buttate gli spaghetti.

• Intanto cubettate il pesce spada e doratelo per 1 minuto in un filo d'olio. Salate e pepate.

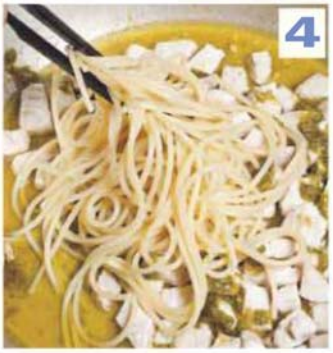
• Quando la pasta sarà cotta, scolatela, e passatela subito in padella con il pesto e il pesce.

1. Diluite il trito di pistacchi con l'olio.

2. Cubettate il pesce.

3. Rosolatelo con rapidità, poi salate e pepate.

4. Insaporite la pasta nel sugo e servite immediatamente.



Per velocizzare, i pistacchi sono reperibili anche già sgusciati.

Posate Bitossi

1. Infarinate i filetti di pesce.

2. Adagiateli nell'olio caldo.

3. Rigirateli con delicatezza.

4. Irrorate con il succo di limone e cuocete rapidamente.

Nel periodo invernale aggiungete al succo di limone alcuni cucchiai di succo d'arancia.

Scaloppine di platessa al limone

PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 3 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

4 FILETTI DI PLATESSA (800 G CIRCA)
FARINA Q. B.
1 LIMONE
PREZZEMOLO TRITATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE
per servire: INSALATA MISTA

Preparazione

• Infarinate i filetti di platessa, poi eliminate l'eccesso.

• Scaldate un bel filo d'olio e adagiate il pesce. Doratelo e rigiratelo senza romperlo.

• Sfumate con il succo del limone filtrato al quale avrete aggiunto alcuni cucchiai di acqua calda, poi pepate e salate.

• Cuocete rapidamente per 2 minuti.

• Servite le scaloppe arricchite con foglioline di prezzemolo tritato e con un'insalata mista.

Gamberi con sedano e salsa

PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 2 MINUTI
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

20/24 GAMBERI FRESCHI
2 CUORI DI SEDANO
2 FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO
PREZZEMOLO
PANE, SUCCO DI LIMONE
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SALE, PEPE ROSA

I gamberi con la salsa al pane costituiscono un piatto semplice ma molto appetitoso, da proporre anche come intermezzo tra diverse portate di pesce.

Preparazione

• Cuocete i gamberi per 2 minuti in acqua bollente salata e aromatizzata con bacche di pepe rosa.

• Pulite i gamberi eliminando i carapaci, ma lasciando le code.

• Affettate i cuori di sedano.

• Frullate i filetti di acciuga sgocciolati con prezzemolo, 30 g di pane ammollato nel succo di limone e 6 cucchiai di olio.

• Adagiate il sedano sul fondo di 4 ciotole, ricoprite con i gamberi, poi condite con la salsa.

• Guarnite con foglie di sedano e servite.

1. Sgusciate i gamberi ma non eliminate le codine.

2. Affettate i cuori di sedano.

3. Preparate la salsa con pane, acciughe e prezzemolo.

4-5. Trasferite il sedano e il pesce nelle ciotole e condite con la salsa.

Due salse alternative

• *Al limone:* frullate insieme 4 fette di limone con 2 cucchiai di olio, sale, pepe e un pizzico di paprica forte.

• *Alla maionese:* condite la maionese con erba cipollina tritata e un cucchiaio di ketchup.

Ciotole EGO Vetri delle Venezie

NOVITÀ

É GIÁ IN EDICOLA

PROFILOLANA

la nuova rivista interamente dedicata ai più piccoli.

IN REGALO 2 GOMITOLI DA 50 GR.
DI PURA *LANA MERINOS*!!!

PROFILO S.r.l. - Via dell'Arengo, 81 - 60020 Offagna (AN)
Tel. +39.071.720.80.03-4 - Fax +39.071.720.87.90 - email: info@profilomagazine.it

É GIA IN EDICOLA

a solo
€ 5,90

IN REGALO 2 GOMITOLI
DA 100 GR. DI FILO DI SCOZIA 12/3

Scaldano il cuore evocando il ricordo dei buoni dolci di una volta, preparati con pochi ingredienti e tanto amore.

I buoni dolci della nonna

Torta nonna Maria

PREPARAZIONE 40 MINUTI • COTTURA 70 MINUTI
• FACILE • STAMPO Ø 25 CM, ALTO 5,5 • PER 8 PERSONE

Ingredienti

250 G DI FARINA, 30 G DI FECOLA, 4 UOVA, 160 G DI BURRO
290 G DI ZUCCHERO, 3 CUCCHIAINI DI LIEVITO
3 PIZZICHI DI SALE, 80 G DI LATTE, 1 KG MELE
50 G DI VINO BIANCO DOLCE, 1 BUSTINA DI VANILLINA
• PER DECORARE: GELATINA DI ALBICOCCHE

Preparazione

• Sbucciate e affettate sottilmente le mele, bagnatele con il vino e tenete da parte. Montate insieme burro, zucchero e uova e aromatizzate con la vanillina. Setacciate sul composto le farine con il lievito e il sale. Alternando con il latte, aggiungete 3/4 delle mele sgocciolate all'impasto. Versate la massa nello stampo imburrato e infarinato.

• Distribuite le fettine di mela restanti sulla superficie della torta e cospargete con poco zucchero. Infornate a 170° per 30 minuti, poi coprite la torta con un foglio di carta stagnola e proseguite la cottura per altri 40 minuti. Quando la torta sarà cotta, sfornatela e sformatela sulla gratella a raffreddare. Rendetela più bella e brillante pennellando la superficie con la gelatina di albicocche calda.

1. Rendete spumoso il burro con lo zucchero.

2. Incorporate le uova.

3. Setacciate sulla battuta la farina, la fecola, il lievito e il sale.

Bagnate le mele con il vino: le renderà ancora più gustose.

Crema pasticciera classica e al cioccolato

PREPARAZIONE 20 MINUTI • COTTURA Q.B.
PER 8 PERSONE

Ingredienti

1 L DI LATTE, 8 TUORLI, 120 G DI FARINA
250 G DI ZUCCHERO, 1 STECCA DI VANIGLIA O 1 LIMONE
100 G DI CIOCCOLATO FONDENTE

Preparazione

• Crema pasticciera classica: scaldate il latte immergendo la raschiatura della stecca di vaniglia aperta o la buccia del limone senza la parte bianca interna. Lasciate in infusione per circa 20-30 minuti.

• Con uno sbattitore montate i tuorli con lo zucchero e unite gradualmente la farina, stemperando con un goccio di latte. Filtrate il latte e, sempre mescolando, incorporatelo alla crema. Ponete su fuoco moderato e, mescolando con un cucchiaio di legno, addensate la crema.

• Quando sarà addensata, dividetela a metà e ad una porzione aggiungete il cioccolato tritato fine. Mescolate con cura. Servite le due creme fredde accompagnandole con biscottini.

Cucchiaini Rivadossi

1. Alla massa in lavorazione unite lo yogurt.

2. Incorporate la farina con il lievito e il sale.

3. Alleggerite la massa con gli albumi montati a neve.

4. Completate con i pezzetti di pere

Torta di pere allo yogurt greco

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
FACILISSIMA
STAMPO Ø CM 24
PER 8 PERSONE

Ingredienti

300 G DI FARINA
180 G DI ZUCCHERO
180 G DI BURRO
150 G DI YOGURT GRECO
5 UOVA, SUCCO DI LIMONE
1 BUSTINA DI LIEVITO
2 PIZZICHINI DI SALE
4 GROSSE PERE

Preparazione

• Ponete le pere sbucciate, detorsolate e tagliate a pezzetti a macerare nel succo di limone.

• In una capiente ciotola lavorate a spuma il burro morbido con parte dello zucchero, unite poi i tuorli e lo yogurt.

• Alla massa ben montata incorporate la farina e il lievito setacciati con il sale. A parte montate a neve ferma anche gli albumi con lo zucchero residuo e amalgamateli delicatamente all'impasto con movimento dal basso verso l'alto.

• Unite da ultimo le pere sgocciolate, mescolate e versate nella tortiera livellando la superficie.
Cuocete in forno caldo a 175° per 50 minuti.

Ottima questa torta, ideale per una merenda sana e nutriente.

Pala Legnomagia

Torta con ricotta e prugne

PREPARAZIONE 40 MINUTI • STAMPO 25x25 CM • FACILE
PER 10/12 PERSONE

Ingredienti

pasta frolla: 900 G DI FARINA, 2 UOVA, 2 TUORLI
340 G DI ZUCCHERO, 340 G DI BURRO
1/2 BUSTINA DI LIEVITO, 2 PIZZICHINI DI SALE
farcia: 300 G DI RICOTTA DI PECORA, 1 UOVO
6/7 PRUGNE, 80 G DI MANDORLE TRITATE FINI
130 G DI ZUCCHERO A VELO, 1/2 ARANCIA
per decorare: 2 CUCCHIAI DI GOCCE DI CIOCCOLATO

Preparazione

• Frolla: lavorate rapidamente gli ingredienti indicati, formate due panetti e poneteli a raffreddare per 1 ora in frigo avvolti in pellicola.

• Farcia: sbattete la ricotta con lo zucchero e l'uovo, poi unite il succo e la buccia grattugiata di mezza arancia e le mandorle. Mescolate bene.

• Con l'aiuto di una grattugia con i fori grossi sbriciolate una porzione di frolla sul fondo dello stampo già unto e infarinato.

• Sovrapponete la farcia senza premere, poi inserite le prugne snocciolate e tagliate a spicchi. Ricoprite senza premere con la pasta frolla grattugiata rimasta.

• Cospargete la superficie con le gocce di cioccolato e infornate a 180° per 40 minuti, poi ancora per 12/15 minuti con calore solo sotto.

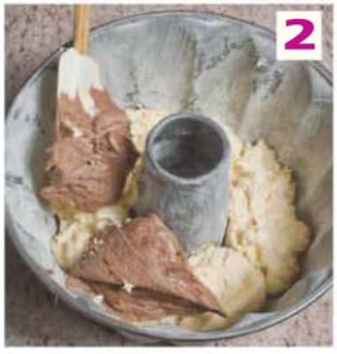
1. Ricoprite la frolla a briciole con la farcia di ricotta.

2. Sovrapponete gli spicchi di prugne senza premerli nella farcia. Grattugiate la frolla rimasta e infornate.

Senza mattarello

La frolla grattugiata crea un effetto rustico, piacevole anche al palato. Per realizzare la torta con successo ricordate di non pressare la frolla sbriciolata, per evitare che si ammassi in cottura.

Cestino Primo/Gi



1. Ad una porzione di impasto unite il cacao.

2. Versate nello stampo la massa neutra, poi quella al cacao.

3. Pennellate il dolce con la gelatina bollente.

Ciambella marmorizzata al cacao

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
STAMPO DA CIAMBELLA FESTONATO Ø 23 CM A BORDO ALTO
PER 8/10 PERSONE

Ingredienti

250 G DI FARINA, 25 G DI CACAO
300 G DI BURRO MORBIDO
280 G DI ZUCCHERO, 5 UOVA, SALE
1 ARANCIA, 1 BUSTINA DI VANILLINA
1 BUSTINA DI LIEVITO
PER DECORARE: GELATINA DI ALBICOCCHE
ZUCCHERO IN GRANELLA

Preparazione

• In una ciotola lavorate a crema il burro con lo zucchero, poi unite un uovo alla volta. Sbattete a lungo prima di completare la preparazione con la buccia grattugiata dell'arancia e la vanillina.

• Setacciate sulla massa la farina con il lievito e il sale.

• Dividete il composto in due parti e, ad una, aggiungete il cacao. Versate nello stampo imburrato e infarinato il composto neutro, poi quello al cacao.

• Mescolate un poco le masse con un lungo stecchino per creare l'effetto marmorizzato. Ponete la ciambella in forno a 180° per 45/50 minuti. A cottura ultimata, sfornate, attendete per 5 minuti e sformate la ciambella su una gratella a raffreddare.

• Decorazione: pennellate la ciambella con la gelatina di albicocche calda e guarnite con lo zucchero in granella.

Facile l'effetto marmorizzato

Se vi sembra difficile realizzare la ciambella marmorizzata procedete per gradi: la prima volta che la preparate, differenziate solo un terzo della massa con 15 g di cacao: versatela a cucchiate in superficie e, con uno stecchino, mescolatela con due giri all'impasto.

Torta farcita al mascarpone

PREPARAZIONE 60 MINUTI
• COTTURA Q.B. • FACILE
STAMPO Ø 24 CM • PER 8 PERSONE

Ingredienti

torta: 120 G DI ZUCCHERO, 4 UOVA
120 G DI FARINA, 1/2 BUSTINA DI LIEVITO
farcia: 150 G DI ZUCCHERO
50 G DI ACQUA, 3 TUORLI
400 G DI PANNA, 500 G DI MASCARPONE
bagna: 30 G DI LIQUORE AL LIMONE
50 G DI ACQUA, 50 G DI ZUCCHERO
decorazione: FRUTTA FRESCA, MENTUCCIA

Preparazione

• Torta: montate a spuma i tuorli con lo zucchero, poi unite gli albumi montati a neve. Incorporate la farina setacciata con il lievito. Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato e infornate a 175° per 30/35 minuti. Sfornate la torta, eliminate lo stampo e sistematela sulla gratella a raffreddare. Quando sarà fredda, dividetela in tre strati.

• Farcia: portate a bollore l'acqua con lo zucchero per 5/6 minuti. Iniziate a montare i tuorli versando lo sciroppo bollente a filo. Dovrete ottenere una battuta molto spumosa e sostenuta. Montate la panna e sbattete bene anche il mascarpone. Incorporate al mascarpone la battuta di tuorli, poi la panna montata, mescolando ad ogni passaggio. Ponete in frigo per 1 ora.

• Bagna: miscelate acqua e zucchero, sobbolliteli a tegame scoperto per 4/5 minuti, poi allontanate dal fuoco e aromatizzate con il liquore al limone. Inumidite con la bagna fredda i tre dischi della torta, quindi farciteli con la crema di mascarpone. Ricomponete la torta.

• Decorazione: abbellite il centro della torta con un bouquet di frutta fresca e foglioline di mentuccia.

1. Pennellate i dischi di torta con la bagna.

2. Farcite con la crema al mascarpone.

3. Componete la torta e guarnitela.

In cucina con lo Chef

Nella cucina della redazione è venuto a trovarci lo chef Claudio Pregl del ristorante Baita S. Lucia di Bezzecca (Tn) e ci ha conquistato con ricette invitanti e gustose.

1. Saltate i funghi in padella.
2. Prelevate un poco di polenta e modellate gli gnocchi.
3. Lo chef mostra la preparazione.

GNOCCHETTI DI POLENTA GIALLA E PORCINI

PER 12 PERSONE

INGREDIENTI

1 kg di farina gialla di Storo, 4 l di acqua
800 g di porcini freschi
1/2 cipolla, burro q.b.
parmigiano, sale, pepe
olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

• Pulite i porcini, tagliateli a dadini e saltateli velocemente in padella dopo aver rosolato la cipolla in olio e burro. Regolate di sale pepe. Conservate a parte due cucchiai di porcini.

• Cuocete la polenta utilizzando la dose normale di 250 g farina ogni litro di acqua; dopo circa 35 minuti aggiungetevi i due cucchiai di porcini ed ultimate la cottura (occorreranno circa altri 15 - 20 minuti).

• Con l'aiuto di due cucchiai prelevate un poco di polenta e modellate gli gnocchi.

• Adagiate gli gnocchi nel piatto e arricchiteli con un poco di porcini. Condite con burro fuso e parmigiano a scaglie.

BAITA S.LUCIA

Nel cuore della Val di Ledro, entro una diamantina corona di verde e di boschi, che si specchiano nelle acque terse del lago di Ledro, visitiamo Baita S. Lucia, in località Bezzecca, un ristorante che può vantare una lunga tradizione di famiglia. Rilevando oltre 42 anni fa un vecchio rustico di montagna, i nonni dell'attuale gestore Claudio Pregl, hanno cominciato la trasformazione del locale in un vero e proprio ristorante mantenuto, però, rigorosamente a conduzione familiare. L'ampliamento e la trasformazione sono poi proseguiti anche da parte delle generazioni successive: i genitori di Claudio, Guido e Orietta, e oggi, della terza generazione costituita dallo chef Claudio, dalla moglie Dana e dalla sorella Annelise che lo coadiuvano nell'arte della conduzione della Baita. L'ambiente, caldo e accogliente, riflette la generosa ospitalità dei proprietari: tre salette arredate secondo lo stile tipico di montagna, arricchito da suppellettili dell'antico mondo contadino e pastorale, accolgono fino a 70/80 ospiti coccolati, oltre che dal paesaggio mozzafiato circostante, da una costante attenzione da parte di tutto il personale. Non c'è luogo più appagante per gli amanti e i cultori della vera cucina locale, che si connoti davvero con la C maiusola, di questa accogliente e rustica baita, che conquista per la generosità dei sapori e per l'altissima qualità dei prodotti.
Conosciamo lo chef più da vicino.

(segue a pag. 66)

Claudio Pregl

GOULASCH

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

· goulasch:

800 g di polpa di manzo a dadoni
400 g di cipolle tritate
pepe di cayenna o peperoncino q.b., sale
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
2 cucchiai di paprika dolce o rubino, sale
olio extravergine d'oliva
1/2 cucchiaio di fecola di patate
2,5 cc di birra rossa
maggiorana, timo

PREPARAZIONE

- Rosolate le cipolle in olio fino a dorarle. Aggiungete la carne, il pepe, il concentrato, un poco di maggiorana e il timo. Rosolate bene a fuoco vivo.
- Fate asciugare un poco e poi sfumate con la birra; quando sarà evaporata, coprite con acqua e lasciate cuocere per 2 ore.
- Prima di finire la cottura (cioè quando la carne comincia a perdere la resistenza) incorporate la paprika sciolta in acqua tiepida.
- Regolate di sale e piccantezza.
- Eventualmente addensate il fondo di cottura con un poco di fecola di patate.

1. Ponete nel piatto il radicchio.
2. Completate adagiando la carne salada cotta e irrorate con un filo d'olio.

Due chiacchiere con lo chef Claudio Pregl.

Claudio, possiamo chiederti di presentarti?
Anche se da grande avevo deciso di fare l'avvocato, e mi ero iscritto a Bologna alla facoltà di Giurisprudenza, ho sempre avvertito una profonda passione per il ristorante di famiglia, entro il quale sono cresciuto respirando l'aria della buona cucina. Durante le pause dagli studi universitari, ho sempre "bazzicato" in cucina, dove mio padre mi insegnava l'arte e dove, inevitabilmente e impercettibilmente, si costituiva, a mia insaputa, il vero tessuto della mia formazione. L'arte della cucina stuzzicava il mio interesse e la mia creatività. Così, a sette esami dalla fine, ho abbandonato gli studi forensi, conquistato definitivamente dal progetto di non lasciare finire tutto quello che è costato impegno, passione e fatica ai miei nonni e ai miei genitori.

Che cucina apprezzano i tuoi visitatori?
A Baita S. Lucia non ci siamo mai fatti condizionare dalle mode o dalle sperimentazioni, ma sempre da un profondo rispetto per le nostre tradizioni e dal desiderio di tramandarle. Rivisitiamo la cucina trentina col desiderio di valorizzare particolarmente la qualità dei prodotti tipici del nostro territorio, sulle tracce di sapori e di gusti che vengono dal lontano passato. La nostra cucina è tipica per scelta e vocazione: propone i piatti che sono sempre stati alla base dell'alimentazione valligiana, valorizza i

Alla Baita S. Lucia la carne salada tradizionale è preparata direttamente dallo chef aromatizzando le fese di manzo con aromi naturali, quali pepe nero in grani, bacche di ginepro, aglio affettato, rosmarino, salvia, alloro, noce moscata e sale. La potete gustare cruda condita con olio, pepe e scaglie di formaggio, oppure cotta, condita con un filo d'olio, servita con un contorno di radicchio rosso appassito in padella.

prodotti autoctoni come le farine di mais, i salumi affumicati, la piccola frutta stagionale.

Proponiamo tanti dolci realizzati con la frutta di stagione, a chilometri zero, secondo un'espressione molto in uso oggi. Nei miei piatti cerco la semplicità coniugandola sempre ad uno spessore di sostanza. I miei piatti parlano da soli, senza bisogno di fronzoli e nomenclature complicate. Tutto questo, a Baita S. Lucia, cerchiamo di offrirlo in un'atmosfera calda e accogliente supportata da cortesia e buon servizio.

Proponi anche piatti della tradizione rivisitati?
Al patrimonio che mi hanno lasciato e che mi ha arricchito particolarmente a volte unisco un tocco di fantasia e creatività. Ripropongo ciò che già esiste, ad esempio rivesto a nuovo una semplice polenta (che in fondo non è che acqua e farina) con un pizzico di lardo, un tocco di cipolla o la crosta grattata di formaggio. Cerco di migliorare i piatti della nostra tradizione senza snaturarli, e per questo studio attentamente le ricette tradizionali, poi le arricchisco con piccole varianti, come inserire un prodotto di nicchia che conferisce il tocco della novità senza sconvolgere tutto il preesistente.

I tuoi piatti forti?
Prediligo cucinare i primi piatti come canederli, strangolapreti, polente ai vari sapori, o gnocchi di polenta con porcini, ma anche la carne salada o il goulash ungherese. Oltre ai piatti tradizionali propongo ora alcune preparazioni che puntano al recupero di vecchie varietà di cereali e verdure, come il grano saraceno, patate viola e piccoli frutti.

Per finire visitiamo la tua cantina
Di comune accordo con mio padre Guido abbiamo indirizzato la nostra cantina su una dozzina, al massimo, di etichette di bianchi e neri del Trentino Alto-Adige, vini sinceri e pregevoli che accompagnano degnamente le pietanze del territorio accontentando anche i palati più raffinati ed esigenti.

Baita S. Lucia da Fritz
Località S. Lucia, 4 Bezzecca Trento
Tel. 0464/591290
mail: baita@email.it
www.baita-santalucia.it

TORTA DI ROSE

PER 8 PERSONE

INGREDIENTI

- *impasto:* 500 g di farina, 2 uova
1 tazza di latte, 80 g di zucchero
scorza di limone, vaniglia
1 presa di sale, 25 g di lievito di birra
- *crema:* 250 g di zucchero a velo
250 g di burro a temperatura ambiente
crema pasticciera per servire

PREPARAZIONE

• Impastate gli ingredienti fino a formare una palla liscia ed elastica. Lasciatela lievitare fino al raddoppio del volume. Rilavoratela e stendetela molto sottile.

• Crema: lavorate il burro con lo zucchero, poi distribuite il composto ottenuto sulla pasta. Arrotolate e tagliate dei cilindri di uguali dimensioni. Adagiate ogni cilindro in uno stampino di alluminio monoporzione dopo avere inciso la superficie a croce con un coltello. Lasciate lievitare ed infornate a 160° per 25 minuti (la torta si aprirà come una rosa).

• Quando la pasta sarà lievitata, infornate a 160° per 25 minuti. Servite le rose tiepide accompagnate con crema pasticciera.

1. Tagliate la pasta in cilindri di uguali dimensioni.

2. Incidete a croce la superficie dei cilindri.

61 FRANCORTA SATEN BRUT DOCG

Questo è un vino spumante di Franciacorta, prodotto con tutte uve Chardonnay, che ha una pressione inferiore ai tradizionali spumanti. Ciò caratterizza il vino con un perlage sottile, finissimo, quasi setoso; di qui la definizione di Saten. Fresco, sapido, di buona struttura, da bere a tutto pasto. Proponiamo l'abbinamento con le "Tartine con insalata russa e gamberetti" di pag. 17. La temperatura suggerita è tra i 7-8°.

Guido Berlucchi - Borgonato (Bs) tel. 030/984381 www.berlucchi.com

SANCT VALENTIN PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC 2008

Un grande vino bianco sudtirolese prodotto con tutte uve Pinot Bianco. Il vino è di colore giallo paglierino, naso ricco di frutta matura, ma anche lievemente speziato che ritroviamo anche al palato. Lo abbiamo gustato con il "Soutè di vongole e pomodorini" di pag. 53. La temperatura di degustazione è 11-12°.

St. Michael-Eppan - Appiano (Bz) tel. 0471/664466 www.stmichael.it

ANDRIAN FLOREADO ALTO ADIGE DOC 2009

Ancora un interessante vino bianco dell'Alto Adige prodotto con uve Sauvignon. Il vino ha un bel colore giallo paglierino con qualche riflesso verdolino, un profumo intenso vegetale e di frutta matura. Al palato il vino è pieno ed avvolgente con una buona freschezza e persistenza. Lo proponiamo in accompagnamento con la "Pasta con spada fresco e pistacchi" di pag. 55, servito ad una temperatura di circa 10-11°.

Cantina Terlano - Terlano (Bz) tel. 0471/257135 www.cantina-terlano.com

FAGHER VALDOBBIADENE BRUT DOCG

Una delle prime degustazioni del Valdobbiadene DOCG, dopo il passaggio dalla DOC alla nuova classificazione, l'abbiamo fatta con questo Brut che ha un buon profumo varietale di fiori bianchi, gusto secco e pulito, armonico tra freschezza e sapidità. Da bere in ogni occasione; qui lo abbiamo assaggiato con la "Insalata con i kiwi" di pag. 27. Va servito tra gli 8-9°.

Le Colture - S. Stefano di Valdobbiadene (Tv) tel. 0423/900192 www.lecolture.it

TRAMINER PETILLANT DELLE VENEZIE IGP

Passiamo in Veneto per presentare un vino bianco con una leggera presenza di anidride carbonica che crea nel vino queste impercettibili bollicine. Il vino è fresco e sapido e di gradevole bevibilità. Lo proponiamo con il "Filetto di nasello con pomodorini freschi" di pag. 53. Temperatura di servizio tra i 9-10°.

Tenuta S. Anna - Loncon di Annone Veneto (Ve) tel. 0422/864511 www.tenutasantanna.it

FRANCONIA VENEZIA GIULIA IGT 2009

Questo vino friulano è prodotto con tutte uve Franconia originarie della regione germanica. Le uve sono state vinificate dopo un periodo di appassimento in pianta. Ne risulta un vino colore rosso rubino intenso, profumi di frutta rossa ben matura, in bocca parte con una nota di dolcezza che nasconde un carattere ruvido ma schietto. Lo abbiamo assaggiato con la "Insalata di pollo al curry con pere e cereali" di pag. 28. Va servito tra i 13-14°.

Az. Agr. Zorzettig - Cividale del Friuli (Ud) tel. 0432/716156 www.zorzettigvini.it

i Vini da abbinare

LUNAE VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC 2009

Il Vermentino, che generalmente troviamo in Sardegna, qui è allevato e vinificato sui Colli di Luni in Liguria. Il vino di colore giallo paglierino, esprime bei profumi di fiori e frutta; in bocca è secco e morbido, elegante, con una bella persistenza. Proponiamo l'abbinamento con le "Trofie con ricotta e bottarga" di pag. 22. Temperatura di servizio tra i 10-12°.

Lunae Bosoni - Ortonovo (Sp)
tel. 0187/669222
www.cantinelunae.com

VERDE CA' RUPTAE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC 2009

Siamo passati nelle Marche per presentare un Verdicchio nella versione Classico Superiore. E' un vino che esprime appieno le caratteristiche varietali: freschezza, sapidità, corpo. Provatelo con le "Reginette del mare" di pag. 21. Va servito tra i 10-11°.

Moncaro scarl - Montecarotto (AN) - tel. 0731/89245 - www.moncaro.com

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT 2009

Dall'Abruzzo selezioniamo un altro vitigno autoctono: il Pecorino. Il vino ha un colore giallo paglierino, profumi di frutta e fiori,, gusto pieno, intenso, con note aromatiche vegetali. Da provare con gli "Spiedini di pollo" di pag. 41. Va servito tra i 10-11°.

Cantina Tollo - Tollo (Ch) tel. 0871/96251 www.cantinatollo.it

VIGNADANGELO GRECO DI TUFO DOCG 2009

Passiamo in Campania per degustare un grande classico dei vini avellinesi. Il vino, prodotto con uve Greco di Tufo al 100%, nel bicchiere si presenta con un bel colore giallo paglierino, ha un bouquet fruttato e al palato lo si avverte fresco e morbido, di bella intensità e persistenza. Lo proponiamo in accompagnamento con l' "Insalata di pollo e peperoni gialli" di pag. 36, servito ad una temperatura di circa 10-11°.

Mastroberardino Atripalda (Av) tel. 0825/614111 www.mastroberardino.com

MAGNO MEGONIO VAL DI NETO IGT 2008

Siamo giunti in Calabria per un interessante vino rosso prodotto interamente da uve Magliocco. Il vino ha un bel colore rosso rubino carico, profumo intenso di marasche, gusto intenso, equilibrato, di buona struttura. Noi lo abbiamo assaggiato con i "Burger con salsa alla senape" di pag. 41. Va bevuto tra i 16-17°.

Librandi - Cirò Marina (Kr) tel. 0962/31518 www.librandi.it

RON MILLONARIO RISERVA ESPECIAL SOLERA 15

Eccezionalmente presentiamo un rum prodotto in Perù, invecchiato con il sistema Solera, delle botti a cascata. E' un rum con una forte componente aromatica di frutta candita e spezie, dal gusto denso ed avvolgente che cattura anche chi non beve alcolici abitualmente. Da gustare liscio o con i tradizionali cocktail estivi, comunque con moderazione.

Per informazioni www.ronmillonario.com

www.libri-di-cucina.com

Il nuovo sito di più DOLCI e più CUCINA

dove troverai i libri pubblicati tutti da "sfogliare"

sfoglia online

Troverai l'**elenco** illustrato di tutti i nostri **libri**.

Guarda alcune pagine di anticipazione del libro, verifica direttamente se il libro **puo' offrirti quel che cerchi**.

Tutte le ricette sono state **provate ed assaggiate.**

ACQUISTA SUBITO

Con un semplice click **direttamente a casa tua**

Le novità Casalinghi per voi

I bicchieri

I bicchieri colorati e la caraffa della collezione Bolle sono perfetti per allestire una golosa merenda da gustare in allegria.
Cristalleria Europa, Levane (Ar), tel. 055/9789344, www.cristalleriaeuropa.it

▶ Non solo per le occasioni speciali...

La collezione Felice Nostalgia, realizzata in ceramica (Kergres®) con decorazione a mano, renderà unica anche la tavola di tutti i giorni.
Wald, Fossato di Vico (Pg), tel. 075/919621, www.wald.it

◀ Un decoro allegro

Il decoro Danza è personalizzato da farfalle colorate verdi brillanti e viola che si alternano su piatti, tazze e pezzi a servire, arricchendo i complementi per la tavola con un tocco di frivolezza.
Carlo Giannini, Cellatica (Bs), tel. 030/2775911, www.giannini.it

▶ Perfette per l'estate

Segnali è la linea Nautica di Tablecloths: si tratta di tovagliette in puro cotone 100%, perfette per serate sopra coperta al chiaro di luna o per conferire un tocco marinaro alle nostre tavole estive.
Tablecloths, Prato, Tel/Fax 0574/595317, www.tablecloths.it

▶ Per un gelato sano e gustoso

Il Gelataio Due Gusti GB 8000 Simac è fornito di due cestelli in acciaio inox, dal funzionamento indipendente per preparare in una sola volta fino a 1,4 kg di vero gelato in soli 35 minuti: per godervi tutto il piacere di un gelato fatto in casa.
Simac, De'Longhi Appliances, Treviso, tel. 0422/4131, www.simac-vetrella.com

Le posate

"Zebra" è una delle nuove finiture proposte per le simpatiche posate che vi stupiranno per la loro qualità e per il tocco di allegria che sapranno donare ad una tavola giovane e spensierata.
Ilcar di Bugatti, Lumezzane (Bs), tel. 030/89280 www.casabugatti.it

◀ La "bag" più glamour

Ice Bag, pratiche e coloratissime, conserveranno sempre fresche le vostre bevande preferite.
Ice Bag è distribuito da Schoenhuber, Brunico, www.schoenhuber.com

Le novità Alimentari per voi

A proposito di olive

Potete scegliere fra Olive Verdi Giganti Snocciolate, Olive Verdi Giganti Intere, Olive Verdi Giganti Farcite al Peperone e Olive Nere Sgocciolate Coquillos: basterà aprire la comoda vaschetta per gustare tutto il sapore delle olive fresche e pregiate che renderanno speciale l'aperitivo o arricchiranno una fresca insalata.
Fratelli Saclà, Asti, Numero Verde 800-013933, www.sacla.it

Come appena affettato

Grazie al confezionamento in atmosfera protettiva, il Tonno e il Pesce Spada Riunione preservano interamente la loro consistenza e il sapore, che non perde l'intensità originale. Assaporerete le fette, morbide e gustose, come se fossero state tagliate all'istante.
Riunione Industrie Alimentari, Avegno (Ge), tel. 0185/79043, www.lariunione.it

Il formaggio

Trentingrana è un formaggio di montagna prodotto dal 1926 solo con latte selezionato, caglio e sale. La sua speciale fragranza e il gusto in perfetto equilibrio tra dolce e salato lo rendono appetibile per tutti i palati.
Gruppo Formaggi del Trentino, Linea Trentingrana, Segno di Taio (Tn), tel. 0463/469256
Linea Tradizionali, Trento, tel. 0461/958196
www.formaggideltrentino.it

Subito pronti

I sughi freschi di mare Nostromo non contengono conservanti e sono pronti per preparare rapidamente primi piatti a base di pesce, gustosi per tutta la famiglia.
Nostromo, Modena, tel. 059/2051311, www.tonnonostromo.it

Sfizioso

Improvvisa voglia di gustare un sandwich americano? Con American Double sarà facilissimo prepararlo: farcisci il morbido pane, ripiega e gustane tutta la bontà.
Morato Pane, Altavilla Vicentina (Vi), tel. 0444/574188, www.moratopane.com

Per l'aperitivo

Peperoncini con acciuga e oliva farcita, peperoncini con tonno e con formaggio, olive verdi farcite con tonno: sono i nuovi gustosi sottoli farciti che stuzzicheranno il vostro appetito in modo saporito e gustoso.
Neri Industria Alimentare, Lamporecchio (Pt), tel. 0573/82918, www.sottoli.it

Genuino e gustoso

La linea Riserva Oro accoglie i Filetti di Tonno in olio extravergine di oliva proveniente da agricoltura biologica, privi di prodotti chimici di sintesi e OGM. Dedicati a chi predilige un gusto intenso e ricercato.
Callipo, Pizzo (Vv), tel. 0963/99621, www.callipo.com

in Agenda

Le manifestazioni, gli eventi, le feste e le notizie interessanti legate al mondo dell'enogastronomia.

dal 23 al 26 luglio

21 M 22 G 23 V 24 S 25 D 26 L 27 M

Antico Palio dei Mussi

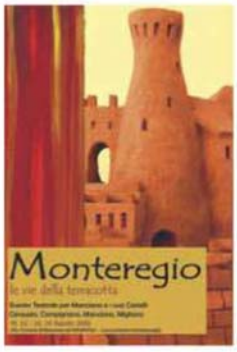
Terrossa di Roncà (VR)

Corrono 13 asinelli guidati dai 13 fantini delle 13 contrade di Terrossa lungo la strada del vino Soave, durante la sagra di S.Maria Maddalena. Già da settimane sono stati scelti i fantini e allenati gli asinelli per questa simpatica sagra che si apre a suon di musica e in cui ogni contrada, allestite le proprie insegne, dà vita ad alcune rappresentazioni della vita contadina e presenta "veci magnari, veci mestieri e vin bon". Posizionato lungo via Piazza ciascun carro propone a prezzi simbolici piatti tipici della tradizione contadina, dall'antipasto ai dolci: bruschette, polenta, soppressa e formaggio; zuppe contadine, baccalà, fagioli e cotechini; dolci, sorbetti e gelati. I vini della zona, naturalmente, dovranno essere rigorosamente sorseggiati nei "pegnati", i pentolini di latta da mettere a tracolla e che danno diritto alla bevuta per tutta la sera. La galoppata si svolge, dopo la festa religiosa, tra l'entusiasmo dei contradaioli e il vincitore sarà festeggiato fino al termine della sagra, lunedì 26 luglio, rallegrato dal consueto spettacolo pirotecnico.

Info: Strada del vino Soave, tel. 045.7681407, www.stradadelvinosoave.com

dal 19 al 22 e dal 26 al 29 luglio

Monteregio, le Vie della Terracotta



A Marsciano, comune di Perugia, si svolge per la prima volta il viaggio-spettacolo lungo le vie della terracotta. Si tratta della partecipazione diretta degli spettatori, che diventano attori, ad uno spettacolo itinerante dipanato in quattro tappe nella terra del laterizio, che toccherà anche i paesi di Cerqueto, Compigliano e Migliano, piccoli nuclei immersi nella natura tra i fiumi Tevere e Nestore. Le quattro tappe nascono da vicende mitiche e magiche della memoria locale, mescolate alle antiche esperienze del territorio e della tradizione del laterizio e coadiuvate anche dai sapori tipici locali. L'occasione, fortemente voluta dalle autorità locali, offre anche lo spunto per proseguire la vacanza visitando le belle città d'arte vicine, come Todi, Perugia e Orvieto.

Per informazioni: tel. 075/5025882.

Calici di Stelle

Si brinda all'ambiente con Calici di Stelle

10 agosto

Nelle piazze delle Città del Vino e nelle cantine socie del Movimento Turismo del Vino torna, il 10 agosto, l'appuntamento estivo con il vino di qualità italiano. Sarà dedicata all'ambiente e alla sua tutela la tredicesima edizione di Calici di Stelle. Ricordiamo che molte cantine mettono in campo iniziative ed azioni che rispondono alla logica dell'ecosostenibilità. Buon vino, dunque, gastronomia di territorio e cultura renderanno la vostra vacanza più ricca, corredata da mostre, concerti e altre iniziative volte a promuovere, a partire dal vino, il rispetto per l'ambiente. Brindiamo dunque, nella romantica notte del 10 agosto con le stelle cadenti, in una delle duecento piazze italiane con Calici di Stelle.

Tutti i dettagli:www.movimentoturismovino.it

made in kitchen Madeinkitchen.tv

Il posto giusto dove condividere tutti i segreti in cucina

C'è un appuntamento online per chi si diverte a passare tempo tra i fornelli. Su Madeinkitchen.tv è possibile caricare e condividere con altri food lovers le proprie ricette in foto o anche in video, cercarne di nuove, trovare amici che abbiano gusti simili in cucina e seguire le novità della community. La redazione aggiorna quotidianamente il blog con le ultime news dal mondo del cibo e con interessanti serie tv. C'è spazio anche per gli amanti della cucina internazionale: madeinkitchen.tv è infatti una piattaforma multilingue dove trovare ricette di tanti paesi.

A presto su www.madeinkitchen.tv

Diventa FAn di più CUCINA

Care amici e amiche, anche più CUCINA è su Facebook, il punto di incontro di tutti voi che potrete conoscervi, scambiarvi opinioni e chiederci consigli sui vostri piatti preferiti. Sarà un modo piacevole e divertente per scambiare due chiacchiere in compagnia del vostro amico fidato e alleato più CUCINA, che vi aiuterà ad ottenere grandi successi ai fornelli.

Foto di Angelo Seri

Fresco di grotta

Vi piacerebbe visitare il complesso ipogèo più importante d'Europa, le Grotte di Frasassi e, nello stesso tempo, conoscere il Verdicchio nel suo stesso terroir? Grazie al progetto Fresco di Grotta ora è possibile farlo. Nei mesi di Luglio, Agosto e Settembre, tutti coloro che visiteranno le Grotte di Frasassi attraverseranno un suggestivo percorso espositivo dedicato al Verdicchio, allestito lungo la galleria d'accesso al grandioso complesso ipogèo. Inoltre, esibendo il biglietto d'ingresso alle grotte presso le cantine del territorio aderenti all'iniziativa, si potranno degustare gratuitamente ed acquistare a condizioni di favore i migliori vini della Provincia di Ancona, mentre anche bar e ristoranti di Genga offriranno un trattamento privilegiato.
Per info: Provincia di Ancona-Agricoltura, tel. 071/5894228, www.frescodigrotta.it

dal 2 *al* 3 *settembre*

1 2 3 4 5 6 7
M G V S D L M

All'insegna del buon vino, Caldaro (Alto Adige)

La XXV edizione delle "Giornate del Vino" accoglie, come di consueto, gli appassionati e gli estimatori del buon vino. Maestri cantinieri ed enologi esperti guideranno i visitatori alla degustazione di oltre 150 vini bianchi e rossi del territorio, accompagnati dalle specialità gastronomiche altoatesine. Vari gli stand allestiti: tutti i segreti dei vini verranno portati alla luce per i più curiosi dai Maestri enologi e tutti potranno assaggiarli accompagnandoli con dovizia di frittelle e specialità gastronomiche locali, quali formaggi e speck. **Per informazioni: Ass. Turistica di Caldaro, tel. 0471/963169**

dal 9 *al* 12 *settembre*

8 9 10 11 12 13 14
M G V S D L M

APHRODISIAC
festival dell'afrodisiaco
Città della Pieve
9 | 12 Settembre 2010

Città della Pieve capitale dell'afrodisiaco

Sarà un vero viaggio nel mondo sensuale e misterioso dell'afrodisiaco ciò che propone il primo festival italiano, che si svolgerà a Città della Pieve. Il rapporto tra cibo ed eros, i sapori, i suoni e i profumi che lo esaltano tornano ad essere quest'anno la molla e l'obiettivo per far vivere una vacanza nella città, meglio se in coppia. A degustazioni tematiche e cene nei più raffinati ristoranti della città, si offrono sunti di opere di letteratura erotica antica e moderna, momenti di benessere coinvolgenti tutti i cinque sensi e laboratori didattici per adulti, in cui imparare come cioccolato, caffè, spezie e altri cibi afrodisiaci possano diventare protagonisti di intensi momenti di piacere. La danza, il cinema e la mostra mercato dell'afrodisiaco offriranno approfondimenti e materie acquistabili, quali erbe, spezie e bevande a tema. Insomma in un anno solo 4 giorni per scoprire come vivere meglio gli altri 361...

Per info: www.aphrodisiac.it

Il vino di qualità è...on line

I vini di qualità ora si comprano on line, grazie a Enoteca Italiana. Con l'Ente Nazionale Vini si possono acquistare, in modo semplice e veloce, i migliori vini d'Italia: basterà accedere al sito www.enotecawineshop.it (oppure www.enoteca-italiana.com e cliccando sulla voce "Enoteca wineshop"). Qui si possono acquistare comodamente da casa oltre 1600 bottiglie di tutte le regioni italiane. La qualità dei vini è assicurata, perché per far parte della vetrina dell'unico Ente Autonomo Nazionale, i vini devono superare il giudizio di una Commissione Giudicatrice composta da esperti riconosciuti. Il risultato? Una selezione rappresentativa dell'intera produzione nazionale di qualità: vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), a Denominazione di Origine Controllata (DOC), a Indicazione Geografica Tipica (IGT), vini da tavola di particolare pregio, compresi spumanti e vini speciali, distillati e liquori tipici. Prima di acquistare potete acquisire tutte le informazioni sul vino prescelto: il territorio di produzione, la denominazione, l'azienda produttrice, foto della bottiglia in forma statica o in 3D, nonchè i migliori abbinamenti garantiti dai sommelier dell'Ente Nazionale Vini. Comprando on line, inoltre, si può usufruire di particolari offerte: scopritele sul sito.

"Hamburger" Piccola guida al vero burger made in USA

di Mike Heneberry e Cathy Cavender Astraea Editrice

Volete cimentarvi nella preparazione del cibo più americano che ci sia? Dotatevi di questo prezioso manualetto e tuffatevi alla scoperta del piatto più forte dei fast-food americani. Hamburger fa parte della collana The Little Black Book che comprende titoli dedicati al buon vivere e ai piaceri del palato.
Per info: www.astraeaeditrice.it

Novità on line!

più CUCINA live

Guarda le nostre ricette on line

Estate, tempo di pomodoro: volete essere conquistati da una pizza croccante con una farcia gustosa e saporita che rinnoverà piacevolmente il vostro menù estivo? Visitate il sito www.piucucina.it e, cliccando su "più CUCINA live", vedrete la ricetta "Pizza tutto pomodoro" pubblicata sul numero 57 di più CUCINA. Mara Mantovani, maestra di cucina, e Daniela Peli, direttore di più CUCINA e più DOLCI, vi spiegheranno, passo passo, come prepararla con un risultato "da leccarsi i baffi". Inoltre date un'occhiata anche al sito di più DOLCI nella sezione "più DOLCI live": qui troverete tante ricette per chiudere "in dolcezza" il vostro menù.

E' successo

Vince il Club Sandwich Contest

sfiziose ricette d'autore per l'estate a base di Prosciutto di Parma

Grande caldo, poca voglia di cucinare? Raccogliete il suggerimento che arriva da un evento originale svoltosi a Milano alla fine di giugno: il primo "Club Sandwich Contest", una sfida dedicata all'amatissimo "panino a tre strati" organizzata dal Consorzio del Prosciutto di Parma.

Preferite l'estro e la creatività? Allora provate Prosciutto di Parma e granita di melone, come suggerisce la ricetta del club sandwich "Inside-out" di Giancarlo Morelli, chef dell'Osteria del Pomiroeu di Seregno, eletto vincitore del contest da una giuria di illustri esperti e critici gastronomici.

Si tratta di una ricetta nata dall'attento studio sulla scelta degli ingredienti più adatti da inserire all'interno (inside) e quelli da lasciare invece all'esterno (out). Ingredienti selezionati per ottenere la massima esaltazione del gusto per i più autentici amanti del Prosciutto di Parma e della sperimentazione di nuovi sapori. Se invece preferite la tradizione affidatevi a Silvano Prada, vincitore di una "sfida interna" tra gli chef del Four Seasons, della nota scuderia del capo chef Sergio Mei, che propone abbinamenti leggermente più classici, creando il proprio club sandwich dell'estate accostando al Prosciutto di Parma qualche fettina di melanzana, mozzarella di bufala e pomodoro candito.

Eccovi la ricetta vincitrice:

"CLUB SANDWICH PROSCIUTTO DI PARMA INSIDE-OUT"

Ingredienti per 1 persona

- *2 fette pane tostato alte 1 cm*
- *1 fetta pane 1 tostato alta 0,80 cm*
- *burro d'alpeggio*
- *cipolla di Tropea in agrodolce*
- *Prosciutto di Parma tagliato non troppo sottile (stagionatura 25 mesi)*
- *lattuga (il cuore)*
- *pomodoro affettato spellato e salato*
- *Mousse di gelato al parmigiano*
- *Prosciutto di Parma tagliato sottile (stagionatura 35 mesi)*
- *ventresca di tonno in sfoglie sottili*
- *Uova di quaglia girate leggermente cotte*

Ricetta di Giancarlo Morelli

Alternate i vari ingredienti tra le tre fette di pane tostato. Da accompagnare con una spuma di maionese, mostarda, tonno, acciuga ed una fresca granita di melone servite a parte.

E' successo

Il Frantoio Gradassi e i 100 chef

Si è conclusa con successo "La Festa a Vico", la grande kermesse culinaria voluta dallo Chef stellato Gennaro Esposito che, dal 23 al 25 maggio scorso, ha riunito a Vico Equense, nello splendido scenario del Golfo di Sorrento, centoquaranta tra le firme più prestigiose della cucina italiana. A rendere indimenticabili le creazioni realizzate dai maestri dell'alta ristorazione ha contribuito l'olio extravergine d'oliva Gradassi. Il frantoio Gradassi, sostenendo l'evento, ha dato seguito al lavoro portato avanti fino a due anni fa dall'amico collaboratore dell'azienda, Francesco Lupidi la cui vita è stata interamente dedicata alla divulgazione del buon olio Umbro nelll'alta ristorazione italiana. ***Per maggiori informazioni: www.gradassi.com***

Nella foto Carlo Gradassi

Corsi & Scuole

PRIMA SCUOLA PER SCULTURE IN PANE

Corso per la realizzazione di sculture in pane **2-3-4, 9-10-11, 16-17-18, 23-24-25, 30-31-(1) agosto 6-7-8, 13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 settembre**

Per informazioni: Prima Scuola per sculture di pane, S. Angelo di Gatteo (FO), *tel. 0541/818382, www.scultureinpane.it*

ISTITUTO ETOILE

- Basi del pasticcere da ristorazione **20-21-22 settembre**
- Dolci da forno e lievitati per intolleranti e allergici **20-21-22 settembre**
- Le paste fresche:trafilate, sfoglie, tirate a mano **20-21-22 settembre**
- Basi della cucina nazionale ed internazionale CORSO 1 **20-21-22-23 sett.**
- Basi della pasticceria nazionale ed internazionale CORSO 1 **27-28-29-30 settembre**
- Cucina creativa mista **27-28-29 sett.**

Etoile Istituto Superiore Arti Culinarie, Sottomarina (VE)
tel. 041/5543080, www.istitutoetoile.it

A TAVOLA CON LO CHEF

- Il menù di cucinare è facile inizio corso **13 settembre**
- Cucinare è facile? inizio corso **14 settembre**
- Menù vegetariani inizio corso **29 settembre**

Etoile Istituto Superiore Arti Culinarie, Sottomarina (VE)
tel. 041/5543080, www.istitutoetoile.it

CASTALIMENTI

- La scuola dell'arte gastronomica **6-7 sett.**
- La cucina delle carni bianche **6-7-8 sett.**
- La cucina di Stefano Baiocco **27-28 sett.**
- Biscotteria artigianale **6-7-8 settembre**
- Pasticceria senza glutine **22-23 settembre**
- La frutta candita **31 agosto-1 settembre**
- Marmellate e confetture **2-3 settembre**

Per informazioni: Castalimenti, Brescia
tel. 030/2350076, www.castalimenti.com

CORDON BLEU

- Tecniche di cucina italiana I lezione 1 **7 settembre**
- Lezione 2 **8 settembre**
- Lezione 3 **14 settembre**
- Lezione 4 **15 settembre**
- Lezione 5 **22 settembre**
- Lezione 6 **28 settembre**
- Cucina senza Glutine **29 Settembre**

Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu, Firenze, tel. e fax 055/2345468, www.cordonbleu-it.com

più CUCINA

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa 133,
41126 - Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piucucina.it
www.piudolci.it
www.quado.it
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

DIRETTORE RESPONSABILE
Daniela Peli

CAPO REDATTORE
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

REDAZIONE
Francesca Ferrari
Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

GRAFICA
Elena Bertacchini
Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

CONSULENZA GASTRONOMICA E REALIZZAZIONE RICETTE
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino
Chef Nicola Ferrari

FOTOGRAFIE
Sandro Goldoni

HANNO COLLABORATO
Davide Falcioni

RESPONSABILE PUBBLICITÀ
Silvana Carbone, tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

UFFICIO ABBONAMENTI
Sandra Cavazzuti (responsabile),
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

DISTRIBUTORE PER L'ITALIA
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18
20092 Cinisello Balsamo
Milano, tel. 02/660301
telefax 02/66030320

DISTRIBUTORE PER L'ESTERO
S.I.E.S. srl, via Bettola, 18 - 20092
Cinisello Balsamo Milano, tel. 02/66030400
fax 02/66300269 e-mail: sies@siesnet.it

CARTA
Cartiere Burgo spa

FOTOLITO
Vaccari Zincografica,
Modena, tel. 059/330540

STAMPA
Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1471
del 04/05/1999 - ISSN 1128-6970

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta.Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò EDITRICE

dal 16 al 19 settembre

"PANE NOSTRUM"

Per trovare la Festa internazionale del Pane basterà lasciarsi guidare dal profumo di pane caldo appena sfornato: così giungerete a Senigallia (An), la cittadina che per quattro giorni riscoprirà il valore del pane, raccontandone le molteplici manifestazioni, la fantasia e le tradizioni. Forni a cielo aperto, panificatori al lavoro in piazza davanti al pubblico, corsi gratuiti di panificazione per adulti e bambini, laboratori del gusto, pani e prodotti agricoli d'eccellenza tutti da scoprire, assaggiare e acquistare: questi sono gli appuntamenti in serbo per voi. Per l'edizione 2010, in omaggio al X anniversario, l'evento sarà dedicato alla riscoperta di moltissimi dei pani ospitati durante questi 10 anni di edizioni con un invito al pubblico a compiere un vero e proprio "Viaggio nelle culture del pane": dal Pane di filiera tutto marchigiano, ai classici francesi come le baguette e i croissants. Dal Pane Dop di Matera, al Pane di Altopascio, per arrivare ai pani inglesi come il Bloomer Seeded Bread. Questo è solo "un assaggio", perché all'elenco se ne aggiungono tanti altri che scoprirete partecipando alla manifestazione.

Vi ricordiamo che l'ingresso è gratuito e per maggiori informazioni consultate il sito www.panenostrum.com

Maranello, terra di eccellenze

Il consorzio Maranello Terra del Mito è un ente pubblico-privato che si pone l'obiettivo di valorizzare il territorio e di promuovere l'identità di questa terra ricca di tipicità attraverso l'organizzazione di eventi. Il Consorzio raggruppa il Comune di Maranello, le associazioni di categoria del commercio, del turismo, dell'artigianato e dell'agricoltura e un gruppo di operatori economici locali. Maranello, oltre ad essere la città della Ferrari, prestigiosa casa automobilistica conosciuta in tutto il mondo, offre ai turisti la sua buona cucina emiliana realizzata con i prodotti tipici del territorio. Qui infatti si producono alcune delle eccellenze dell'enogastronomia modenese: l'Aceto Balsamico Tradizionale, il Parmigiano Reggiano, i salumi, il Lambrusco e il Nocino. E come tradizione vuole anche l'ospitalià emiliana vi riserverà una calda accoglienza. Per informazioni su eventi e ospitalità vi suggeriamo di contattare lo IAT Terra di Motori allo 0536/073036 oppure www.maranello.it

Eremi d'Abruzzo e Cantina Tollo

Eremo di
S. Onofrio di Serra

E' stato presentato nei primi giorni di luglio "Eremi d'Abruzzo", il progetto con cui Cantina Tollo promuove un piano di comunicazione eno-turistico-culturale finalizzato alla conoscenza dei patrimoni e del territorio della Regione, mettendo a disposizione dell'appassionato del "bere bene" una originale guida multimediale fruibile da mobile. Come primi luoghi di applicazione del progetto sono stati scelti gli Eremi di Abruzzo, luoghi di silenzi e fascino. Gli "Eremi d'Abruzzo", realizzato su Agenore↑, una piattaforma informatica che permette l'accesso ad informazioni multimediali, georeferenziate e fruizione di servizi di utilità per il turista da una apparecchiatura mobile, consente di esplorare virtualmente ed in loco non solo il comparto enogastronomico, ma di usufruire anche di informazioni testuali dettagliate, video-gallery, audio-gallery, photogallery che lo accompagneranno nella scoperta del patrimonio storico, artistico, archeologico e naturalistico dell' Abruzzo. In particolare nel progetto "Eremi d'Abruzzo" , che la Cantina Tollo renderà disponibile gratuitamente su IPHONE e ITOUCH, l'utente avrà a disposizione una serie di informazioni relative non solo alle caratteristiche e alla descrizione storico-artistica degli eremi, ma anche ai luoghi dove mangiare e dormire e informazioni relative a Cantina Tollo, inclusa la lista dei vini con scheda organolettica. Fra le sezioni più interessanti quella della "degustazione", che consente di degustare un vino attraverso l'analisi visiva, olfattiva e gustativa, e quella degli "Eventi", che terrà aggiornati gli utenti in merito alle inziative della Cantina Tollo. ***Per info: www.cantinatollo.it***

Interno della Cantina Tollo

Magari un che di Formaggio

A cura di Paola Calciolari e Gianfranco Allari, Corraini Edizioni

Questo libro racconta il Concorso "Grana Padano nella cucina di casa mia", organizzato da Le Tamerici e svoltosi nell'estate del 2009. Le ricette raccolte hanno elaborato un illustre prodotto della tradizione alimentare del nostro territorio: il Grana Padano. Le ricette rappresentano la testimonianza di gente comune, idee ed intuizioni di "non addetti ai lavori" che ci accompagnano dalla colazione al pranzo, e ancora dalla merenda, per passare all' aperitivo a base di Finger food e infine alla cena. Le ricette gustose e le acute illustrazioni di Umberto Mischi rendono questo libro piacevole per palato e per occhi. Per informazioni: www.corraini.com

Il vincitore del "9° campionato Internazionale del Pizzaiuolo Napoli-Trofeo Caputo"

Disputatosi a Nola, lo scorso 25-26 maggio, durante il primo Pizza Festival, il campionato è stato vinto da Akinari Pasquale Makishima, che ha preso il nome dal suo maestro, il pizzaiolo napoletano Pasquale Parziale della pizzeria Parziale di Corso Umberto, a Napoli. Akinari ha interpretato sapientemente la filosofia del Trofeo Caputo: acquisire le capacità tecniche e manuali per realizzare la pizza secondo i migliori standard partenopei, utilizzare ingredienti di qualità e infondere in questa arte tanta passione. L'appuntamento per tutti gli appassionati di pizza e per quanti vorranno partecipare al 10° Campionato del Pizzaiuolo- Trofeo Caputo, è per il prossimo maggio sempre al Vulcano Buono di Nola. **Maggiori informazioni saranno disponibili sul sito www.pizza-festival.com**

indirizzi

Si ringrazia la Baldassare Agnelli Professional Cooking per gli strumenti di cottura.

- Bitossi, tel. 0571/54511, www.bitossihome.it
- Caleca, Numero Verde 800-925228, www.caleca.org
- Ego Vetri delle Venezie, tel. 045/6137137, www.ego-alter.it
- Fasano, tel. 0995/661037, www.fasanocnf.it
- Fratelli Guzzini, tel. 071/9891, www.fratelliguzzini.com
- Gold Plast, tel. 0332/470249, www.goldplast.it
- Legnomagia, tel. 075/8787026, www.legnomagia.it
- Linum Italy, Concetti e Design, tel. 055/7331262, info@linum-italia.com
- Nuova R2S, tel. 0365/597009, www.r2s.it
- Omada By Adamo, tel. 071/721081, www.omadadesign.com
- Primo'gi, tel. 0424/33513, www.primogi.com
- Revol Porcelaine Culinaire , France, distribuito da Arcucci Trade, tel. 0572/318323, www.arcuccitrade.it
- Rivadossi, Vestone (BS), tel. 0365/81481, www.rivadossi.it
- Tiffani Boutique, Civita Più, tel. 0761/5931, www.tiffani.it
- Soizick, www.soizick.com
- Wald, tel. 075/919621, www.wald.it

Prossimamente

Più CUCINA n. 59 sarà in edicola il 24 Settembre

Menù primi freddi

Le proposte per gustare tutto "il buono dell'autunno".

Antipasti

Se sono caldi è meglio.

E' tempo di gnocchi

Di patate o di altro sono sempre irresistibili.

Piatti rustici

Bontà senza problemi per piatti saporiti ed invitanti.

Secondi

Tutto in forno.

Verdure

A chi piacciono cotte, a chi crude...

Pesce fritto

Da solo o in compagnia, è il più buono che ci sia.

Con un sottile velo di...

Glassa, zucchero, cacao e altro per dolci golosi.

In più:

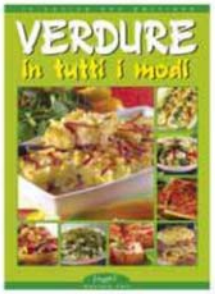
- **In cucina con lo Chef**
- **Gli abbinamenti con i vini**
- **L'Agenda del mese**

La biblioteca di "in cucina con passione"

I LIBRI di Cucina

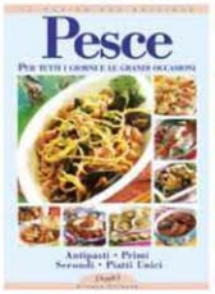
PATATE DELL'ANTIPASTO AL DOLCE.
€ 7,90

PIZZE:
CALZONI, PANI,
FOCACCE FARCITE
€ 7,90



VERDURE IN TUTTI
I MODI
€ 8,90

PANE: PANI FARCITI,
PANINI, TRAMEZZINI
€ 8,90



PESCE PER TUTTI
I GIORNI E LE
GRANDI OCCASIONI
€ 8,90

SECONDI PIATTI:
FACILI, ECONOMICI,
VELOCI
€ 8,90

PASTA: SEMOLA SECCA,
SEMOLA FRESCA,
ALL'UOVO, SPECIALE
€ 8,90

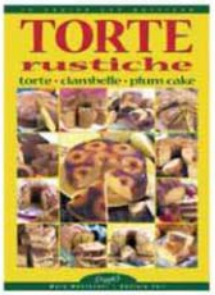
SFOGLIA
I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

www.piudolci.it
www.piucucina.it

I LIBRI di Pasticceria

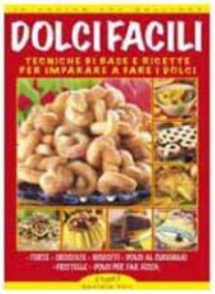
DOLCI PIÙ
BUONI D'ITALIA
€ 8,90

DOLCI PIÙ
BUONI DEL MONDO
€ 8,90

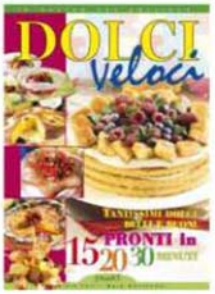


TORTE RUSTICHE:
TORTE, CIAMBELLE,
PLUM CAKE
€ 7,90

FRITTELLE DOLCI
E SALATE
€ 8,90



DOLCI FACILI: TECNICHE DI BASE E RICETTE PER FARE I DOLCI
€ 8,90



DOLCI VELOCI: PRONTI
IN 15,20,30 MINUTI
€ 8,90

DOLCI CON LA FRUTTA
€ 8,90

FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€ 8,90

GUIDA ALLA
DECORAZIONE VOL.2:
tecniche e consigli per
l'uso della sac à poche
€ 9,50

OGNI COFANETTO
COSTA SOLO € 3,50

Finalmente i pratici
cofanetti per raccogliere
la collana
IN CUCINA CON
PASSIONE

TORTE DECORATE
DEI CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€ 14,50

TORTE DECORATE
PER COMPLEANNI E
FESTE SPIRITOSE
€ 14,50

BISCOTTI PER LE
FESTE: S.VALENTINO,
PASQUA, MAMMA &
PAPÀ, HALLOWEEN
€ 14,50

- Pan di Spagna
- Torta Margherita
- Torta Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Decori con beccucci
- Panna Montata
- Glassa • Ghiaccia
- Meringa • Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE
VOL.1: tecniche di base per la pasticceria casalinga **€ 14,50**

- Dolci lievitati
- Sistema pasta lievitata a sfoglia • Pasta sfoglia
- Dolci fritti • Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Dolci in coppa e in forma
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con la frutta
- Decori con i fiori

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE
VOL.2: tecniche di base per la pasticceria casalinga **€ 14,50**

FRITTELLE, CIAMBELLE E BOMBOLONI. DOLCI & SALATI.
€ 8,90

DOLCI RUSTICI AL CIOCCOLATO
€ 8,90

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa,133 41126 Modena, tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com per l'acquisto on line: www.piuquado.com

SONO COMPRESE LE SPESE DI SPEDIZIONE

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte Decorate per compleanni e feste spiritose"€ 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Guida alla decorazione vol.2" € 9,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Patate" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pizze" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte rustiche" € 7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Biscotti per le feste" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle dolci e salate" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci con la frutta" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Verdure in tutti i modi" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte decorate cartoni animati e fumetti" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci facili" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pane, pani farciti, panini, tramezzini" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni d'Italia" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pesce: per tutti i giorni e le grandi occasioni" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Feste di compleanno per tutte le età" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci veloci"€ 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni del mondo" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Secondi piatti" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pasta" € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.1" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.2" € 14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle, ciambelle e bomboloni. Dolci & salati." € 8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci rustici al cioccolato" € 8,90** cad

PER PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO UTILIZZATE IL SITO www.piuquado.com SEZIONE compra online.

NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO

❒ Bonifico bancario su Banca Popolare dell'Emilia Romagna IBAN IT 13ZO5387129050000000945858

❒ Versamento su CCP n° 000018143412 int. a Quadò Editrice - Modena di € .....(allego fotocopia)

❒ Assegno allegato non trasferibile per €..... intestato a Quadò Editrice

Cognome ..... Nome .....

Età ..... Via ..... N ..... Cap .....

Città ..... Prov .....

Tel. (importante!) ..... Fax ..... Attività .....

❒ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è .....

Codice fiscale ..... (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; **2**. trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; **3**. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.
Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali..... SI ❒ NO ❒

2. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato..... SI ❒ NO ❒

3. Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali ..... SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

CN

Abbonati subito!

€ 14,60

Utilizza questa pagina per richiedere l'abbonamento tramite posta o fax a:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa,133
41126 Modena (MO
fax 059/821977
per INFO tel. 059/821945

Con soli €14,60 riceverai comodamente a casa 6 numeri di più CUCINA

SE VUOI AVERE ANCHE IL FANTASTICO STAMPO A FIORE SILIKOMART L'ABBONAMENTO TI COSTERÀ SOLO €17,10

DA OGGI ANCHE IL PRATICO COFANETTO a soli €3,50 cad

Per acquisti ON LINE visitate il sito www.piuquado.com sezione COMPRA ON LINE

AVVISO IMPORTANTE

Dal **1 Aprile 2010** sarà possibile acquistare gli arretrati di più CUCINA a partire dal numero 49 e successivi.

Arretrati disponibili 2009 2010

Barrare con una crocetta il numero della rivista scelta e compilare il tagliando a fianco.

49 euro 4,10

50 euro 4,10

51 euro 4,10

52 euro 4,10

53 euro 4,10

54 euro 4,10

55 euro 4,10

56 euro 4,10

57 euro 4,10

Tagliando da compilare e spedire a: Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa,133 - 41126 Modena (MO)
per INFO fax 059/821977, tel. 059/821945,
mail: info@piuquado.com

❑ *Abbonamento per l'Italia a 6 numeri con regalo 17,10 €*
dal mese di .....

❑ *Abbonamento per l'Italia a 6 numeri senza regalo 14,60 €*
dal mese di .....

L'abbonamento annuale dall'estero è sottoscrivibile online consultando il sito www.piuquado.com sezione compra online.

❑ *Arretrati 4,10 € cadauno N°* ....
(PER L'ACQUISTO DEI COFANETTI DALL'ESTERO CONTATTARE L'UFFICIO ABBONAMENTI)

❑ *Acquisto n.* ..... *cofanetti riviste* € **3,50** *cadauno comprese spese di spedizione*

❑ *Acquisto n. 5 cofanetti riviste* € **14,00** *anzichè* € **17,50**
(il 5° cofanetto è in omaggio!) comprese spese di spedizione

Cognome .....
Nome .....
età .....**via** .....
n°..... **città** .....
Prov.....**cap**.....
tel .....
mail .....
Attività .....
Desidero ricevere fattura:
P.iva .....
Codice fiscale (obbligatorio per fatturazione)
.....

Scrivi qui i dati della persona a cui regali l'abbonamento, gli arretrati o il cofanetto

Cognome.....
Nome .....
età ..... *via* .....
n°.....*tel*.....
città .....
cap..... *Prov*.....

Scelgo di pagare tramite:

❑ *Versamento su* **CCP n° 000018143412**
intestato a Quadò Editrice srl - Modena €.....
(allego fotocopia versamento)

❑ *Assegno allegato non trasferibile per* €.....
intestato a Quadò Editrice

Per pagamenti con carta di credito utilizza il sito www.piuquado.com sezione compra online.
Non si effettuano spedizioni in contrassegno.
Si accettano ordini telefonici solo se il pagamento avverrà con carta di credito. L'abbonamento viene messo in corso dal 1° numero raggiungibile.

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di abbonamento e/o arretrati e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso all'abbonamento. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.

Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:

1.trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; 2.trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; 3.comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali. **Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti** previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali	SI ❑	NO ❑
2.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato	SI ❑	NO ❑
3.Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali	SI ❑	NO ❑

Firma per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

.....

in edicola

Trionfa la dolcezza

TIIEMA

FRESCHE DI NATURA.

GRUPPO

EUROVO

www.uovo.it